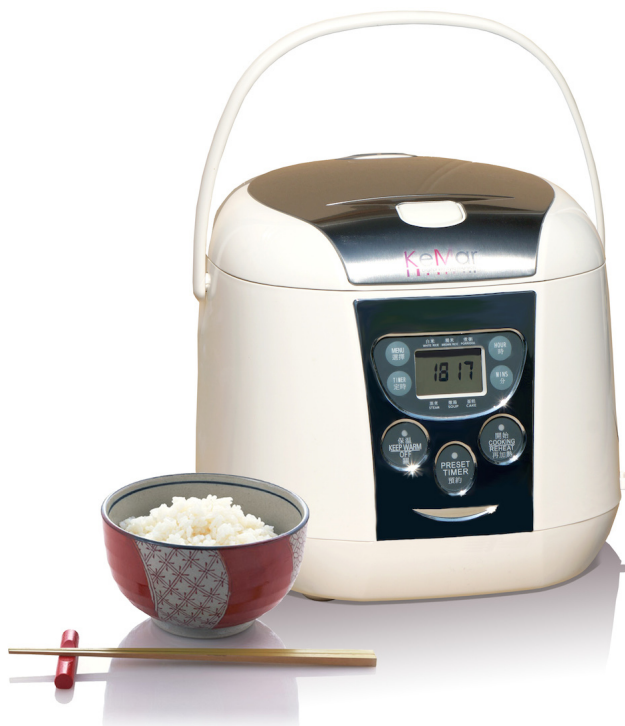




Premium Mikroprozessor-gesteuerter Multifunktionskocher KRC-140



KeMar
www.kemar.de

DE	Gebrauchsanleitung - Premium Multifunktionskocher	3
GB	Instruction manual - Premium multifunction cooker	19
FR	Manuel d'instructions - Cuiser multifonction	35
IT	Manuale di Istruzioni - Ottima macchina per cucinare multifunzione	51
ES	Manual de Instrucciones - stufa de funciones múltiples de primera calidad	67

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen.....	6
3. Vor dem ersten Gebrauch	7
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	7
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	9
6. Reinigung und Pflege	14
7. Kundendienst	15

Gesundheit durch Innovation

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses hochwertigen Produktes. Das Zubereiten von Reis und das Dämpfen von Gemüse mit einem Reiskocher basiert auf einem anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung.

Der Reis bzw. das Gemüse wird besonders geschmacksintensiv zubereitet.

Durch die Dämpffunktion wird Gemüse und Fisch vitaminschonend gegart, das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten um sich ausgewogen und Gesund zu ernähren.

Das elektronische Steuersystem übernimmt die harte Arbeit, so dass Sie die Vorteile von gutem Essen mit weniger Aufwand genießen können!

Wenn Sie ihn entsprechend den Richtlinien dieser Anleitung verwenden und pflegen, sollte er viele Jahre lang problemlos seinen Dienst tun.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Produkt bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Das Gerät ist einfach zu bedienen und dank seines antihaftbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck



Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen.

Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden o. scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.
Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.

16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm zu Wänden und anderen Möbeln ein
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

A Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.

B Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
- (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung



Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche

Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

3. Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

GEFAHR FÜR KINDER – Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung. Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

Den Deckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

4. Bezeichnung und Funktion der Teile

Die Bedienung ist sehr einfach. Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienungsfeld vertraut.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN REISKOCHER



Der Reiskocher funktioniert nur, wenn der Innentopf korrekt im Kocher eingesetzt ist. Halten Sie den Boden des Innentopfes sowie die Heizfläche sauber und trocken. Wenn der Reiskocher nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob der Innentopf korrekt eingesetzt ist.

Es wird empfohlen, das Programm Warmhalten nicht für länger als 4 Stunden zu aktivieren, da der Reis dadurch austrocknen oder sich verfärben könnte.

Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf vor Gebrauch sauber ist. Die Reaktion von frischen Zutaten mit Essensresten kann zu ungenießbarem Essen führen.

IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE



Dampfventil

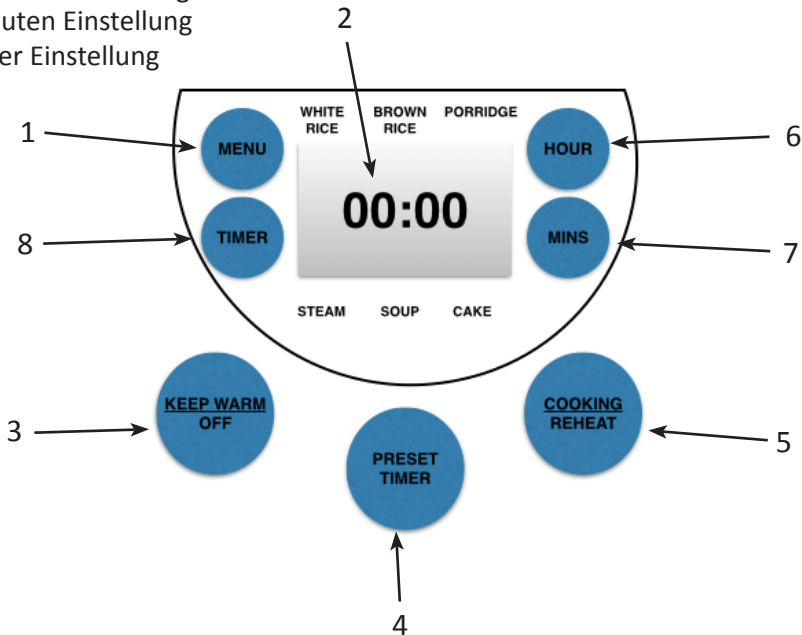
Das Dampfventil muss sicher in Position geschlossen sein.

Berühren Sie das Dampfventil nicht während oder sofort nach dem Kochvorgang.



BEDIENFELD

- 1) Menü Auswahl
- 2) Display
- 3) Warmhalten / Aus Schalter
- 4) Zeitvorwahl Einstellung
- 5) Starten (ca. 2 Sekunden gedrückt halten) / Wiedererwärmen
- 6) Stunden Einstellung
- 7) Minuten Einstellung
- 8) Timer Einstellung



LITHIUMBATTERIE

Dieser Smart Cooker enthält eine Lithiumbatterie, damit der Betrieb der internen Uhr und des Timers bei ausgeschaltetem Gerät erhalten bleibt.

Die Lebensdauer dieser Batterie beträgt ungefähr drei Jahre. Ein Ersatz ist erforderlich, wenn das Display nichts anzeigt oder schlecht lesbar ist.

Die Lebensspanne der Batterie hängt vom Nutzungsverhalten und vom Betriebsumfeld ab.

Für den Ersatz der Lithiumbatterie kontaktieren Sie das nachfolgend genannte Service-Center:

KeMar GmbH
Rohlfstr.5
81929 München

Tel: +49 (0)89 28857266
Fax: +49(0)8928857265
E-Mail: service@kemar.de

5. In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung

Vorbereiten der Speisen.

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten.

Achten Sie immer darauf, dass Speisen die Zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind.

Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind.

Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu.

Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung.

Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.

Bedienung Ihres Rührkochers

PROGRAMME UND TIMER

Programm	Timer	Voreingestellter Timer	Start der Anzeige der Restzeit vor Ende des Kochvorgangs
White Rice	x	✓	13 Minuten
Brown Rice	x	✓	13 Minuten
Porridge	x	✓	13 Minuten
Steam	✓	✓	Direkte Anzeige der Restzeit
Soup	✓	✓	
Cake	✓	x	

Wenn der Reiskocher sich im Standby-Modus befindet, ist das Display nicht beleuchtet, wird jedoch bei Drücken einer Programmtaste blau.

ZEITEINSTELLUNG

1. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie die HOUR-Taste und halten Sie sie für 2 Sekunden gedrückt, bis die Stundenziffer auf dem Display zu blinken anfängt. Lassen Sie die HOUR-Taste los, sobald der Piepton erklingt.

2. Drücken Sie die HOUR-Taste, bis die Stunde der Uhrzeit eingestellt.

3. Drücken Sie die MINS-Taste, bis die Minuten der Uhrzeit eingestellt sind. Die eingestellte Zeit hört nach fünf Sekunden auf zu blinken.

VERWENDUNG DES TIMERS

Der Reiskocher kann so eingestellt werden, dass er zu einer voreingestellten Uhrzeit mit dem Kochen beginnt. Das Einstellen des Kochbeginns auf später als nach acht Stunden ist nicht zu empfehlen, da es zur Entstehung eines säuerlichen Geruchs kommen kann. Eine Voreinstellung ist im Warmhalte-Modus nicht möglich.

1. Drücken Sie die MENU-Taste, um das Programm auszuwählen, und drücken Sie anschließend auf die Taste PRESET TIMER, bis die voreingestellte Zeit auf dem Display angezeigt wird.

In diesem Fall blinkt die Anzeigeleuchte der Taste PRESET TIMER.

2. Stellen Sie die Startzeit mithilfe der Tasten HOUR und MINS ein. Die Standardeinstellung ist zehn Minuten. Drücken Sie die COOKING-Taste für 2 Sekunden, bis die Anzeigeleuchte durchgehend leuchtet und das Gerät den Vorgang startet.

3. Wenn der PRESET TIMER auf die Programme Dämpfen und Suppe gestellt ist, wird auf dem Display die voreingestellte Uhrzeit angezeigt, bevor das Programm startet.

4. Drücken Sie die TIMER-Taste. Das Display zeigt 30 Minuten für das Dämpfen-Programm und 1:30 für das Suppen-Programm an, und wird für 5 Sekunden angezeigt, bevor wieder die voreingestellte Uhrzeit angezeigt wird.

EINSTELLUNG DES VOREINGESTELLTEN TIMERS

Nachfolgend werden die Zeitintervalle zwischen dem voreingestellten Timer und der aktuellen Uhrzeit für die jeweiligen Programme genannt:

Menu	Zeit
White Rice	1 Stunde 10 Minuten oder länger
Brown Rice	1 Stunde 10 Minuten oder länger
Porridge	1 Stunde 50 Minuten oder länger
Steam	Uhrzeit bei Einstellen plus 20 Min.
Soup	Uhrzeit bei Einstellen

Hinweis:

Der voreingestellte Timer lässt sich nicht beim Cake-Programm verwenden.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON REIS

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren können:

Typ:	Weißer Reis	1 Tasse Reis	1 Tasse Wasser
	Klebereis	1 Tasse Reis	0,8 Tassen Wasser
	Naturreis	1 Tasse Reis	1,5 Tassen Wasser
	Reisbrei	1 Tasse Reis	6 Tassen Wasser

1. Wiegen Sie die Menge an benötigtem Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab
2. Füllen Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf und fügen Sie entsprechend dem obigen Leitfaden genügend Wasser hinzu. Trocknen Sie dann die Außenseite des Innentopfes mit einem sauberen Tuch ab.
3. Schließen Sie den Deckel richtig. Schließen Sie das Netzteil an die Steckdose an. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie die MENU-Taste, um den Reistyp und den Kochmodus auszuwählen. Die dreieckige Anzeige auf dem Display zeigt auf Ihre Auswahl.
5. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für 2 Sekunden. Die COOK-Anzeige (rot) leuchtet auf und der Kocher beginnt zu kochen.
6. Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Modus KEEP WARM. Die Anzeige KEEP WARM (grün) leuchtet auf.
7. Für die besten Resultate wird empfohlen, den Reis etwa 15 Minuten lang warmzuhalten, bevor der Deckel zum Servieren geöffnet wird.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON REISBREI (PORRIDGE)

1. Die hinzuzufügende Wassermenge beträgt 6 Tassen Wasser pro Tasse Reis.

Reis	0,5 Tassen	1 Tasse
Wasser	3 Tassen	6 Tassen

2. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den PORRIDGE-Modus zeigt.
3. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für etwa 2 Sekunden. Sobald die rote Anzeige leuchtet, wird der Reisbrei gekocht.
4. Die grüne Anzeige blinkt, sobald der Reisbrei fertig gekocht ist. Das PORRIDGE-Programm schaltet nicht auf den Warmhalten-Modus (Keep Warm) um, damit der Reisbrei im unteren Bereich nicht dickflüssig und klebrig wird.
5. Die Kochzeit für Reisbrei beträgt etwa 1 Stunde.
6. Für beste Resultate wird empfohlen, den Reisbrei etwa 15 Minuten vor dem Servieren ziehen zu lassen.
7. Fügen Sie nicht mehr Wasser hinzu als angegeben, da der Smart Cooker sonst beschädigt wird.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN VON SUPPE (SOUP)

1. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den SOUP-Modus (Suppe) zeigt.
2. Die Standardeinstellung für das Suppen-Programm beträgt 1:30 und ist verstellbar auf bis zu 4 Stunden.
3. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kochvorgang beginnt und auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ende der Kochzeit wird auf den Warmhalten-Modus umgeschaltet.
4. Drücken Sie die KEEP WARM/OFF-Taste, um das Suppen-Programm auszuschalten.

ANLEITUNG ZUM DÄMPFEN VON ESSEN (STEAM)

1. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher ein. Füllen Sie ihn mit der richtigen Menge an Wasser. Setzen Sie den Dämpfeinsatz im Innentopf ein. Legen Sie Gemüse auf den Einsatz und schließen Sie den Deckel, bis ein Klick-Geräusch zu hören ist.
2. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den STEAM-Modus (Dämpfen) zeigt.
3. Die Standardeinstellung für das Dämpfen-Programm beträgt 30 Minuten und ist einstellbar auf eine Dauer von 5 Minuten bis 60 Minuten.
4. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kochvorgang beginnt, und die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.
5. Drücken Sie die KEEP WARM/OFF-Taste, um das STEAM-Programm abzuschalten oder die Zeiteinstellungen zu ändern.

ANLEITUNG ZUM BACKEN VON KUCHEN (CAKE)

1. Drücken Sie die MENU-Taste, bis die dreieckige Anzeige auf dem Display auf den CAKE-Modus (Kuchen) zeigt.
2. Drücken und halten Sie die COOKING-Taste für zwei Sekunden, bis es aufleuchtet. Der Kocher wird automatisch beginnen, Kuchen zu backen, bis der Kuchen fertig gebacken ist.
3. Die Standardeinstellung für das Backen von Kuchen beträgt 45 Minuten und lässt sich bis auf 15 Minuten verstellen.
4. Die Standardeinstellung für das Dämpfen-Programm beträgt 45 Minuten und es ist empfehlenswert, nicht mehr als 125 g Kuchenmehl pro Backvorgang zu verwenden.

WIEDERERWÄRMEN (REHEAT)

Um kalten Reis wiederzuerwärmen, lockern Sie zunächst den Reis mit dem mitgelieferten Löffel den Reis. Geben Sie gleichmäßig etwas Wasser auf den Reis.

1. Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
2. Drücken Sie die COOKING-Taste. Die rote Anzeige leuchtet auf. Das Display zeigt eine verbleibende Zeit von 8 Minuten an.
3. Das REHEAT-Programm ist NUR für das Wiedererwärmen von gekochtem Reis geeignet, nicht für andere Gerichte oder Suppen, etc.
4. Der Summer piept drei Mal, wenn ein gewähltes Programm beendet ist.

VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN BZW. -HANDSCHUHE BEIM ENTFERNEN DES DECKELS UND/ODER DER KOCHTÖPFE BEI ODER NACH DEM KOCHEN.

WARNUNG:

NIEMALS gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte kochen; IMMER zuerst vollständig auftauen.

Beachten Sie, dass aufgetaute Lebensmittel schneller gar werden als entsprechende frische.

Hinweise zu verschiedenen Garzeiten

Bitte beachten: Die Kochzeiten beruhen nur auf Schätzungen.

Um Ihren individuellen Geschmack zu finden, experimentieren Sie bitte mit den Zeiten. Die Zubereitungszeit hängt immer auch von der Größe und Stärke der Speisen ab.

Rezepte und weitere Anwendungen finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.de.

FEHLERCODE

- E1 Bodensensor Offene Schaltung
- E2 Bodensensor Kurzschluss
- E3 Deckelsensor Offene Schaltung
- E4 Deckelsensor Kurzschluss

Wenn einer der obigen Fehlercodes angezeigt wird, schicken Sie das Set bitte zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Center.

6. Pflege und Reinigung

BEVOR Sie mit der Reinigung Ihres Smart Cooker beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät **AUSGESCHALTET** ist. **WARTEN** Sie, bis das Gerät Zimmertemperatur hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Der Innentopf, Reislöffel, Suppenlöffel und Deckel können mit milden Seifenwasser gereinigt, mit klarem Wasser gespült und anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch abgetrocknet werden.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Reiskochers nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Lappen.
3. Entfernen Sie Reis oder Rückstände von der Heizfläche, um sicherzustellen, dass der Innentopf in Kontakt mit dem mittigen Thermostat ist.



Gerät ausschalten und Stecker vom Netz trennen.

Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein.

Das Wasser erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.

Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Der Innentopf ist nicht spülmaschinenfest und sollte mit Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Bevor Sie die Teile wieder nutzen trocknen Sie sie bitte ausreichend ab.

Verwenden Sie niemals Essig um das Gerät zu reinigen, da Essig den Innentopf und die Heizwanne beschädigen können.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KRC-140
Stromversorgung	220-240V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	790 W
Gewicht	ca. 3,5kg
Zubehör	Netzkabel, Reislöffel, Suppenlöffel, Messbecher, Dämpfeinsatz
Länge des Netzkabels	ca. 0,95 m

7. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.

Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfstr.5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



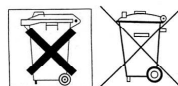
Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedervergessen werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen.

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,



unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst.
Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name: _____

Straße: _____ PLZ/Ort _____

Telefon: _____ Fax: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten.
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Table of Contents:	Page
1. Important safety instructions	21
2. Special notes on the power cable / electrical requirements	22
3. Before first use	23
4. Description and function of the parts	23
5. Quick reference guide – in just a few steps to the perfect preparation	25
6. Cleaning and maintenance	30
7. Customer service	31

HEALTH THROUGH INNOVATION

Congratulations on the purchase of this high quality product. In order to cook rice or steam vegetables on a rice cooker, one must follow different principles than those of conventional rice cooking. The rice or vegetables are specially prepared to get an intense flavor. The steaming function preserves the vitamins in fishes and vegetables, preserving their natural flavor and nutritional value and preventing the generation of harmful compounds. Use fresh ingredients whenever possible to get a healthy and balanced meal.

The electronic control system looks after the hard work allowing you to enjoy the benefits of good food with less effort! Used and cared for in line with the guidance provided within this Instruction Manual it should provide you with many years of trouble free service.

Dear customer!

Your new product helps you prepare delicious meals in no time. The product is easy to handle and simple to clean, due to its inner pot with non-stick coating.

On our website www.kemar.de, you will find recipes and useful tips for an easy introduction.

This item has integrated safety devices. You should nevertheless read the safety instructions carefully and only use the item as described in this manual, in order to avoid incidental injuries or damages.

Keep this manual for further use. In case the item is passed on, this manual has to be passed on as well.



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This signs warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.

1. Important safety instructions

INTENDED USE



It is exclusively designed for the private household and it is not intended for commercial purposes.

The manufacturer does not accept any liability in the case of improper use caused by failure to observe this instruction manual.

In order to avoid hazards, only customer service is authorized to carry out repairs at the item

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibility of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:



1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.

18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do not operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12"/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

2. Special Cord Set Instructions

- A** A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B** Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C** If extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Warning



- Risk of electric shock.
Only use grounded outlets.
Do not remove the grounding connection.
Do not use any adapters.
Do not use any extension cables.
Failure to observe these instructions may result in
lethal injuries, fire or electric shock.

3. Before first use

Remove the unit from packaging. **HAZARD FOR CHILDREN** – risk of death due to choking / swallowing of packaging. Keep packaging away from children. Dispose of it immediately.

Disconnect the power plug from the socket.

Clean the container with hot water and a bit of detergent prior to first use. Wipe the pot dry with a cloth.

Do not immerse electrical components under water!

Wipe the lid only with a damp cloth and then let it dry.

PRECAUTION FOR RICE COOKER

The Rice Cooker will not function if the inner pot is not properly placed inside the cooker.

Keep the base of the inner pot and the heating surface clean and dry.

If the rice cooker is not operating, please check if the inner pot is properly placed.

It is recommended not to use the Keep Warm function for more than 4 hours. Rice may dry out or discolored. Be sure the inner pot is clean before use. Ingredients react with residue may not result in tasty food.

4. Description and function of the parts

Operating panel

The operation is very simple. Familiarize yourself below with the device and the control panel.

PARTS IDENTIFICATION

Vapour Collector

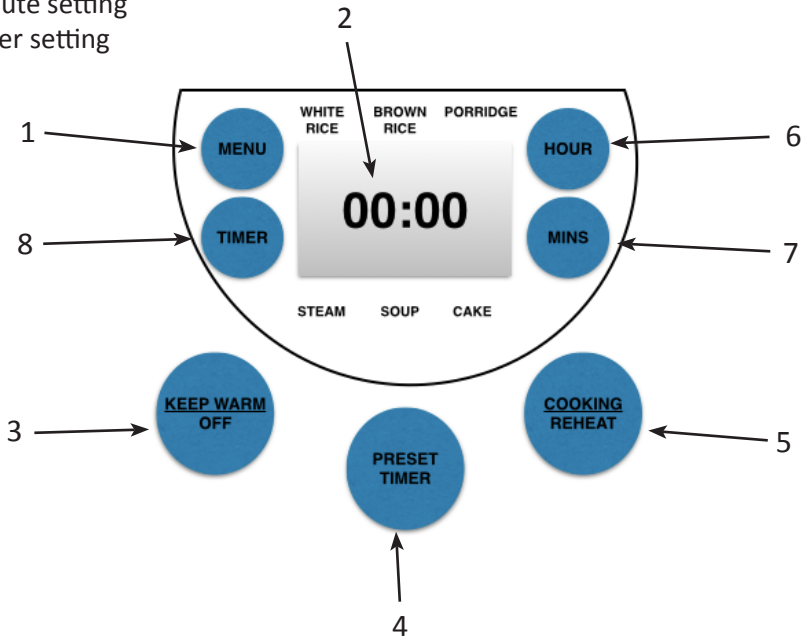
Vapour collector must be locked securely in position.

Not to touch the vapour collector during and immediately after the cooking is completed.



DISPLAY

- 1) Menu selection
- 2) Display
- 3) Keep warm / OFF Switch
- 4) Preset timer
- 5) Cooking (press and hold button for 2 seconds) / Reheat
- 6) Hour setting
- 7) Minute setting
- 8) Timer setting



THE LITHIUM BATTERY

This Smart Cooker is provided with a lithium battery so that the internal clock and any preset timer setting will not be affected when the main power supply is switched off. Life span of this battery is about three years. Replacement will be needed when the LCD display does not display or is difficult to read.

The life span of the battery depends on the user habit and working environment.

For lithium battery replacement, please contact below service center:

KeMar GmbH
Rohlfstr.5
81929 München / Germany

Tel: +49 (0)89 28857266
Fax: +49(0)8928857265
Mail: service@kemar.d

5. In a few steps to the perfect preparation.

Preparing the dishes.

Follow the instructions to prepare the dishes.

Always make sure that dishes to be prepared are always fresh and of high quality.

Always make sure that meat, fish, seafood and poultry, for example, have been stored at temperatures below 5°C before use.

Before use, vacuum bags have to be clean and unused in order to avoid impurities.

Always prepare food only on clean working surfaces.

Wash your hands thoroughly before preparation.

Prepare the dishes in the correct size (thickness) and at the right temperature.

FUNCTION AND TIMER

Programm	Timer	Preset Timer	Countdown start before cooking complete
White Rice	x	√	13 Minuten
Brown Rice	x	√	13 Minuten
Porridge	x	√	13 Minuten
Steam	√	√	Direct countdown
Soup	√	√	
Cake	√	x	

When rice cooker is in idle mode, there is no back light on LCD but it turns blue when any of the function buttons is pressed.

TIME SETTING

1. Turn on the power supply. Press and hold the HOUR button for 2 seconds until the hour digit on the LCD start to blink. Release the HOUR button after the Beep sound.

2. Press the „HOUR“ button until the hour of the day is set.

3. Press the MINS button until the minute of the day is set. The set time will stop blinking after five seconds.

HOW TO USE PRESET TIMER

The Rice Cooker may be set to commence cooking at any pre selected time of the day. Delaying the cooking of rice for more than eight hours is not recommended as a sour smell may be detected. Preset is not possible at the Keep Warm mode.

1. Press MENU to select the function and then press the PRESET TIMER button until the preset time is shown on the LCD. The indicator light of the PRESET TIMER button will blink.
2. Set the starting time using the HOUR and MINS buttons. The default setting is ten minute intervals. Press the COOKING button for 2 seconds until the indicator shows a steady light and it will start to operate.
3. While PRESET TIMER is set for Steam and Soup function, LCD will show preset time before function start.
4. Press TIMER button, LCD will display 30 minutes for Steam function and 1:30 for Soup functions and remain for 5 seconds then resume Preset time.

PRESET TIMER SETTING

The time intervals between Preset Timer and current time for various function are shown in below table:

Menu	Time
White Rice	1hr 10min or above
Brown Rice	1hr 10min or above
Porridge	1hr 50min or above
Steam	Setting time with additional (+) 20min
Soup	Setting time

Note: Preset Timer is not applicable for cake function.

HOW TO COOK RICE

Use the following as a GUIDE only as you may change the amount of water to suit your personal taste:

Type:

White Rice	1 cup rice	1 cup of water
Glutinous Rice	1 cup rice	0.8 cup of water
Brown Rice	1 cup rice	1.5 cups of water
Porridge	1 cup rice	6 cups of water

1. Measure the amount of rice needed with the measuring cup provided.
2. Put the washed rice into the inner pot and add appropriate quantity of water according to the guide given. Then, dry the outer surface of inner pot with a clean cloth.
3. Close the lid properly. Plug the cord set to the electrical outlet.
Turn on the power supply.
4. Press the MENU button to select the rice type and cooking mode.
The triangle indicator on the LCD display will point to your selection.
5. Press and hold the COOKING Button for 2 seconds. The COOK indicator (red) will light up and your cooker will start cooking.
6. Once the rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch over to the KEEP WARM mode. The KEEP WARM indicator (green) will light up.
7. For best taste results, it is recommended to let the rice keep warm for about 15 minutes before opening the lid for serving.

HOW TO COOK PORRIDGE

1. Amount of water to be added is 6 cups of water for every 1 cup of rice.

See table:

Rice	0,5 cups	1 cup
Water	3 cups	6 cups

2. Press the MENU button until the triangle indicator on the LCD points to PORRIDGE mode.
3. Press and hold the COOKING button for about two seconds. Once the red indicator is lit, the porridge will start cooking.
4. The green indicator will blink once the porridge cooking is completed. The porridge function will not switch to Keep Warm mode as to prevent bottom portion of porridge from become thick and sticky.
5. The cooking time for porridge is about 1 hour.
6. For best result, allow the porridge to be stewed for about 15 minutes before serving.
7. Do not add water more than the suggested level. It will damage the Smart Cooker.

HOW TO STEW SOUP

1. Press the MENU button until the triangle indicator on the LCD screen points to SOUP mode.
2. The default setting for soup function is 1:30 and adjustable from one to four hours.
3. Press and hold the COOKING button for two seconds until the light comes on. Cooking will commence and the LCD will display countdown time. It will revert to Keep Warm after the cooking time is completed.
4. Press the KEEP WARM/OFF button to turn off the soup function.

HOW TO STEAM FOOD

1. Put the Inner Pot into the Rice Cooker. Fill it with adequate amount of water. Place the steamer tray inside the Inner Pot. Place food on the tray and close the lid until a „click“ sound is heard.
2. Press the MENU button until the triangle indicator points to STEAM on the LCD screen.
3. The default setting time for steaming food is 30 minutes and adjustable from 5 minutes to maximum of 60 minutes.
4. Press and hold the COOKING button for two seconds or until the light comes on. Cooking will start and the LCD will display remaining time.
5. Press the KEEP WARM/OFF button to turn off the steam function or change time setting.

HOW TO BAKE CAKE

1. Press the MENU button until the triangle indicator points to CAKE on the LCD screen.
2. Press and hold COOKING button for 2 second, the cooker will proceed to bake cake automatically until cake is well baked.
3. The default setting time for cake baking is 45 minutes and adjustable down to 15 minutes.
4. The default setting time for baking cake is 45 minutes and it is suggested not to use more than 125g of cake flours for each baking.

RE-HEATING

To reheat cold rice, first loosen the rice with the rice scoop provided. Sprinkle some water evenly over the rice.

1. Press the KEEP WARM button until green indicator light is on.
2. Press COOKING button, red indicator light will be on. LCD shows 8 minutes count down.
3. The REHEAT function is ONLY for re-heating cooked rice and not for dishes or soups, etc.
4. The buzzer will beep 3 times when any selected function is completed.

ALWAYS USE OVEN GLOVES/MITTS WHEN REMOVING THE LID AND/OR THE COOKING POTS AFTER OR DURING COOKING.

WARNING:

NEVER cook meat, poultry or seafood from frozen;

ALWAYS thaw completely first. Note that thawed food will cook more quickly than its freshly prepared counterparts.

Notes on various cooking times

Please note: The cooking times are based on estimates only.

To find your individual taste, please experiment with the times.

The preparation time always depends on the size and thickness of the food.

Recipes and more applications can be found on our website **www.kemar.de**.

ERROR CODE

E1Bottom sensor open circuit

E2 Bottom sensor short circuit

E3Top lid sensor open circuit

E4Top lid sensor short circuit

If the above error code appear, please send the set for repair to an authorized Service Center.

6. CARE and CLEANING

BEFORE you start to clean your Smart Cooker, ensure that the power supply is turn OFF. WAIT until the appliance is at room temperature before start cleaning.

1. The inner pot, rice scoop, soup ladle and lid can be cleaned with mild soapy water, rinse with clean water and then wipe dry with a soft clean cloth.
2. Please clean the exterior surface of the rice cooker with a clean damp cloth after every cooking.
3. Remove any rice or residue on the heating area to ensure the inner pot is properly in contact with the center thermostat.



Switch the device off and disconnect it from the power supply.

Before you clean the device, make sure it has cooled down sufficiently after use.

Only pour the water after it has cooled down sufficiently in order to avoid scalding.

Never submerge the device into water, as it may be damaged.

The lid and the inner pot are not dishwasher-proof.

Before reusing the parts, dry them sufficiently, please.

1. Clean the external surfaces of the Stir Cooker with a soft, damp, lint free cloth.
2. Wash the Cooking Pots, Stirrer and Glass Lid in warm, soapy water.
Rinse and dry thoroughly.
3. Do not use a scouring pad or other abrasive materials.
This can damage the non stick surfaces of your Cooking Pots.

SPECIFICATIONS

Model No.	KRC-140
Power Source	220-240 V 50/60 Hz
Power Consumption (Cooking)	790W
Weight (Approx.)	3,5 kg
Accessories	Power Cord, Rice Scoop, Soup Ladle, Measuring Cup, Steamer Tray
Cord Length	approx. 0,95 m

7. Service

This model in the KeMar range of Product is recommended for DOMESTIC USE ONLY. Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.

To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Department
Rohlfstr.5
D-81929 Munich / Germany
Telephone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

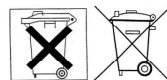


Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste. Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling centre.

In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products.

Please help us to conserve the environment we live in!



CAUTION

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.

If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.

In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multifunctional cookers / rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below.

This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase.

The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.

Exchanged devices or parts of devices shall become our property.

Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary: Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device.

The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:

- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs.

Please contact Customer Support for an individual offer.

In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name:

Date of Purchase: (Proof of Purchase included)

Description of the defect:

Name: _____

Street: _____ Postal Code/ Place _____

Phone: _____ Fax: _____

Date: _____ Signature: _____

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.
Technical data are subject to change without notice.

Table des matières:	Página
1. Instructions de sécurité importantes	37
2. Remarques spéciales sur le câble d'alimentation / les paramètres électriques . . .	38
3. Avant la première utilisation	39
4. Description et fonction des éléments	39
5. Guide de référence rapide	41
6. Nettoyage et conservation	46
7. Service client	47

SANTÉ GRÂCE À L'INNOVATION

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce produit de haute qualité. Pour cuire le riz ou les légumes à la vapeur dans un cuiseur à riz, il faut appliquer d'autres règles que celles utilisées pour la cuisson conventionnelle. Le riz et les légumes sont spécialement préparés pour assurer une saveur très intense. La fonction vapeur permet de préserver les vitamines contenues dans les poissons et les légumes, leur saveur naturelle ainsi que la valeur nutritionnelle tout en empêchant la création de substances nocives. Afin de garantir un repas sain et équilibré, utilisez des ingrédients frais chaque fois que possible.

Le système de commande électronique s'occupe du travail acharné, vous permettant de profiter des bienfaits de la bonne nourriture avec moins d'efforts ! S'il est utilisé et entretenu conformément aux directives données dans ce manuel, ça devrait vous fournir plusieurs années de fonctionnement sans problème.

Cher Client !

Votre nouveau produit vous aidera à préparer des délicieux plats en un rien de temps. Le produit est simple d'utilisation et facile à nettoyer grâce à son compartiment intérieur doté d'un revêtement anti-adhérent.

Sur notre site www.kemar.de, vous trouverez des recettes et des conseils utiles permettant une introduction facile.

Le cuiseur intègre des dispositifs de sécurité. Vous devez néanmoins lire attentivement les instructions de sécurité et utiliser le cuiseur uniquement comme décrit dans le manuel afin d'éviter des blessures ou des dommages accidentels.

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si le produit est transmis à quelqu'un d'autre, le présent manuel doit l'être également.



Ce signe vous avertit d'un risque de blessures.



Ce signe vous avertit d'un risque de blessures d'origine électrique.



Ce signe vous avertit d'un risque de brûlures.



Ce signe indique des informations complémentaires.

1. Instructions de sécurité importantes

Utilisation Prévue



L'appareil est exclusivement destiné pour un usage familial et n'est pas prévu pour un usage professionnel.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inadaptée due au non-respect du présent manuel.

Pour éviter les risques, seul le service client est autorisé à réparer l'appareil.

POINTS IMPORTANTS DE SECURITE

Les précaution importantes décrites dans cette section doivent être suivies avec précaution pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures sur personne et/ou d'endommager l'appareil:



1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les sur CHAUDES. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter le risque d'incendie, d'électrocution et ou de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou les appareils dans l'eau ou autre liquide.
4. Une supervision proche est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer. Le laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne jamais faire fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ni le brancher lorsqu'il est en panne ou a été endommagé de quelconque manière. Pour toute vérification, réparation ou réglage, porter l'appareil à un service après-vente autorisé.
7. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas insérer d'objets étrangers, tel que des princes ou des fils, dans les fentes.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabriquant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité du feu d'une gazinière à gaz ou électrique chaude
12. Il faut faire très attention en déplaçant un récipient contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide.
13. Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits de nettoyage, des grattoirs métalliques ou tout autre matériau abrasif.
14. Brancher d'abord la fiche à l'appareil, ensuite à la prise murale. Pour débrancher, tourner l'interrupteur sur la position << off >>, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage qu'auquel il est destiné.
Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique uniquement.
16. Utiliser uniquement le voltage CA approprié.

17. Garder la fiche électrique toujours propre.
18. Brancher l'appareil sur une prise électrique unique.
19. Faire très attention à ce que la fiche électrique soit bien branchée dans la prise murale.
20. Ne pas brancher ni débrancher la prise avec les mains mouillées.
21. Ne pas toucher l'évent à vapeur.
22. Ne pas manipuler brutalement le cordon d'alimentation.
23. Débrancher en tirant par la fiche et non par le cordon.
24. Ne pas secouer l'appareil par la poignée.
25. Ne pas toucher la partie métallique à l'intérieur du couvercle ou le couvercle intérieur pendant ou juste après l'utilisation.
26. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes ou d'endroits mouillés.
27. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface instable ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
28. Ne pas toucher le bouton d'ouverture lors du transport de l'appareil.
29. Ne pas utiliser de récipient intérieur autre que celui fourni.
30. Ne pas placer l'appareil à proximité des murs ou des meubles (à 12"/30cm).
31. Ne pas placer l'appareil dans un endroit où il est exposé aux éclats d'huile de friture ou aux rayons directs du soleil.
32. Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou une serviette pendant l'utilisation.
33. Retirer tout objet étranger avant d'utiliser l'appareil.

2. Remarques spéciales sur le câble d'alimentation

- A** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébucher dedans comme avec un cordon long.
- B** Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
- C** Si la rallonge est utilisée :
- (1) La puissance nominale marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 - (2) La rallonge ne doit pas passer ou être placée au dessus du four et être à portée des enfants où ils peuvent la tirer ou trébucher dessus.

Avertissement



- Risque de décharge électrique.
- Utiliser uniquement des prises de terre.
- Ne pas enlever la prise de terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs.
- Ne pas utiliser de rallonges.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures mortelles, un incendie ou un choc électrique.

3. Avant la première utilisation

Sortez l'appareil de son emballage. DANGER POUR LES ENFANTS – risque de mort due à l'étouffement / l'ingestion. Tenir l'emballage hors de la portée des enfants. Jetez-le immédiatement.

Débranchez le connecteur de la prise.

Nettoyez le récipient avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent avant la première utilisation. Essuyez le compartiment intérieur avec un chiffon sec. Ne pas immerger les composants électriques !

Nettoyez le couvercle uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laissez sécher.

PRÉCAUTION POUR CUISEUR À RIZ



Le cuiseur à riz ne fonctionnera pas si la cuve n'est pas bien positionnée à l'intérieur du cuiseur.

Gardez la base de la cuve et la surface de chauffage propres et sèches.

Si le cuiseur à riz ne fonctionne pas, veuillez vérifier si la cuve est correctement positionnée.

Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures. Le riz peut se dessécher ou se décolorer.

Assurez-vous que la cuve soit propre avant de l'utiliser.

Les ingrédients qui réagissent avec des résidus ne donneront pas de bons plats.

4. Description et fonction des éléments



Panneau de commande

Le fonctionnement est très simple. Familiarisez-vous ci-dessous avec l'appareil et le panneau de commande.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

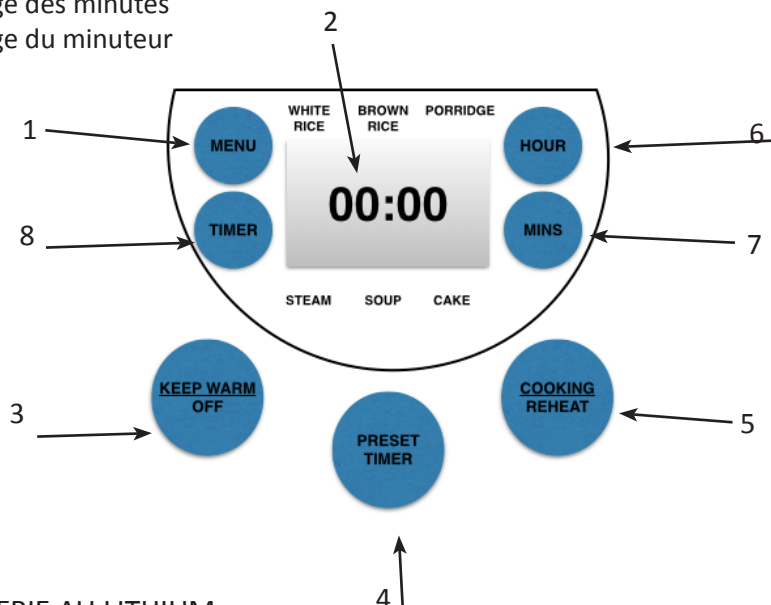
Collecteur de vapeur

Le collecteur de vapeur doit être fermement verrouillé. Ne touchez pas le collecteur de vapeur pendant et immédiatement après la fin de la cuisson.



AFFICHAGE

- 1) Sélection du menu
- 2) Affichage
- 3) Tenir au chaud /Bouton OFF
- 4) Prérégler le minuteur
- 5) Cuire (appuyer et maintenir le bouton enfoncé pendant 2 secondes) / Réchauffer
- 6) Réglage de l'heure
- 7) Réglage des minutes
- 8) Réglage du minuteur



LA BATTERIE AU LITHIUM

Ce Smart Cooker est fourni avec une batterie au lithium pour que l'horloge interne et n'importe quel réglage de la minuterie prérégulée ne soit pas affecté lorsque l'alimentation principale est coupée. La durée de vie de cette batterie est d'environ trois ans. Une batterie de remplacement sera nécessaire lorsque l'écran LCD ne s'affichera pas ou sera difficile à lire.

La durée de vie de la batterie dépend de l'habitude de l'utilisateur et de l'environnement de travail

Pour le remplacement des batteries au lithium, veuillez communiquer avec le centre de service ci-dessous :

KeMar GmbH
Rohlfstr.5
81929 Munich/Allemagne

Tél: + 49 (0) 89 28857266
Fax : +49(0)8928857265
E-mail : service@kemar.de

5. En quelques étapes à la préparation parfaite.

Guide de référence rapide

Préparation des plats.

Suivez les instructions pour préparer les plats.
Vérifiez toujours que les plats à préparer sont frais et de qualité.
Vérifiez toujours que la viande, le poisson, les fruits de mer et la volaille, par exemple, avaient été stockés avant utilisation dans une température inférieure à 5°C.
Avant utilisation, les sacs sous vide doivent être nettoyés et ils ne doivent pas avoir été utilisés avant pour éviter toute impureté.
Préparez toujours votre nourriture uniquement sur des surfaces de travail propres.
Lavez vos mains soigneusement avant de commencer la préparation.
Veuillez préparer les plats en quantité adéquate (épaisseur) et à la bonne température.

FONCTION ET MINUTERIE

Fonction	Minuterie	Minuterie préréglée	Début du compte à rebours avant la cuisson complète
Riz blanc	x	√	13 minutes
Riz brun	x	√	13 minutes
Porridge	x	√	13 minutes
Vapeur	√	√	Compte à rebours direct
Potage	√	√	
Gâteau	√	x	

Lorsque le cuiseur est en veille, il n’y a pas de rétroéclairage sur l’écran LCD, mais il s’allume en bleu lorsque vous appuyez sur les boutons de fonction.

RÉGLAGE DE L’HEURE

1. Rien qu’avoir fait certains achats. Maintenez enfoncé le bouton HEURE pendant 2 secondes jusqu’à ce que le chiffre de l’heure sur le départ de LCD à clignoter. Libérez le bouton d’HEURE après le bruit de signal sonore.
2. Appuyez sur le bouton « HEURE » jusqu’à ce que l’heure de la journée soit définie.
3. Appuyez sur la touche des MINUTES jusqu’à ce que la minute de la journée soit définie. Le temps défini cessera de clignoter au bout de cinq secondes.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE PRÉRÉGLÉE

Le cuiseur à riz peut être réglé pour commencer la cuisson à tout moment pré-sélectionné de la journée. Il n'est pas recommandé de retarder la cuisson du riz pendant plus de huit heures, que l'on détecte une odeur aigre. Préréglage n'est pas possible en mode de maintien au chaud.

1. Appuyez sur MENU pour sélectionner la fonction et puis appuyez sur la touche de minuterie préréglée jusqu'à ce que la même heure s'affiche sur l'écran LCD. Le voyant de la touche PRESET TIMER se mettra à clignoter.

2. Réglez l'heure de départ en utilisant les boutons HEURE et MINUTES. Le paramètre par défaut est toutes les dix minutes. Appuyez sur le bouton de la cuisson pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'indicateur montre une lumière constante et il commencera à fonctionner.

3. Alors que la minuterie préréglée l'est pour la vapeur et la fonction, l'écran LCD affiche l'heure prédéfinie avant le début de la fonction.

4. Appuyez sur le bouton TIMER : le LCD affichera 30 minutes pour la fonction vapeur et 01:30 pour les fonctions de soupe fonctionne et restera ainsi pendant 5 secondes puis reprendr l'heure préréglée.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE PRÉRÉGLÉE

Les intervalles de temps entre minuterie 19 et l'heure actuelle pour diverses fonctions figurent au tableau ci-dessous :

Menu	Heure
Riz blanc	1hr 10min ou en haut
Riz brun	1hr 10min ou en haut
Porridge	1hr 50min ou en haut
Vapeur	Réglage du temps heure supplémentaire (+) 20min
Potage	Réglage de l'heure

Remarque: la minuterie préréglée n'est pas applicable à la fonction gâteau.

COMMENT FAIRE CUIRE DU RIZ

Utilisez ce qui suit comme un GUIDE veuillez changer la quantité d'eau en fonction de vos goûts personnels :

Type :	Riz blanc	1 tasse de riz	1 tasse de l'eau
	Riz gluant	1 tasse de riz	0,8 translator
	Riz brun	1 tasse de riz	1,5 tasse d'eau
	Porridge	1 tasse de riz	6 tasse d'eau

1. Mesurez la quantité de riz nécessaire avec le verre gradué fourni.
2. Versez le riz lavé dans la cuve et ajoutez la quantité appropriée d'eau selon le guide. Ensuite, séchez la surface extérieure de la cuve avec un chiffon propre.
3. Fermez le couvercle correctement. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique.
4. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le type de riz et le mode de cuisson. L'indicateur triangle sur l'écran LCD indiquera votre sélection.
5. Appuyez et maintenez la touche COOKING B pendant 2 secondes. L'indicateur de CUISSON (rouge) s'allume et votre cuiseur va commencer à cuisiner.
6. Une fois le riz cuit, le cuiseur à riz basculera automatiquement en mode maintien au chaud. L'indicateur de FXCM.
7. Pour de meilleurs résultats de goût, il est recommandé de laisser le riz à garder au chaud pendant environ 15 minutes avant d'ouvrir le couvercle pour le service.

COMMENT FAIRE CUIRE LE GRUAU

1. La quantité d'eau à ajouter est de 6 tasses d'eau pour chaque tasse de riz. Voir le tableau :

Riz	0,5 tasses	1 tasse
Eau	3 tasses	6 tasses

2. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'indicateur en triangle sur l'écran LCD se dirige vers le mode de PORRIDGE.
3. Appuyez et maintenez le bouton de cuisson pendant environ deux secondes. Une fois que le voyant rouge est allumé, le porridge suit va commencer à cuisiner.
4. Le voyant vert clignote une fois, lorsque la cuisson du porridge est terminée. La fonction de porridge ne passera pas au mode maintien au chaud afin d'éviter la portion inférieure de la bouillie de devenir épaisse et collante.
5. Le temps de cuisson pour le porridge est d'environ 1 heure.
6. Pour de meilleurs résultats, laissez le porridge en cuisson pendant environ 15 minutes avant de servir.
7. Ne pas ajouter de l'eau plus que le niveau proposé. Cela endommagera le Smart

COMMENT FAIRE DE LA SOUPE

1. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'indicateur en triangle sur l'écran LCD soit en mode SOUPE.
2. Le réglage par défaut pour la fonction soupe est 01:30 et réglable d'une à quatre heures.
3. Appuyez et maintenez le bouton de cuisson pendant deux secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume. La cuisson débutera et l'écran LCD affichera le compte à rebours. Ça reviendra à garder au chaud après la durée de la cuisson.
4. Appuyez sur la touche GARDER AU CHAUD/OFF pour désactiver la fonction soupe.

COMMENT CUIRE LA NOURRITURE À LA VAPEUR

1. Mettez la cuve dans le cuiseur à riz. Remplissez-la avec une quantité adéquate d'eau. Placez le plateau à vapeur à l'intérieur de la cuve. Placez les aliments sur le plateau et refermez le couvercle jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.
2. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'indicateur en triangle sur l'écran LCD soit en mode STEAM.
3. Le paramètre par défaut pour cuire à la vapeur des aliments est de 30 minutes et réglable de 5 minutes à un maximum de 60 minutes.
4. Appuyez et maintenez le bouton de cuisson pendant deux secondes jusqu'à ce que le voyant s'allume. La cuisson démarre et l'écran LCD affichera le temps restant.
5. Appuyez sur la touche GARDER AU CHAUD/OFF pour désactiver la fonction vapeur ou changer le réglage de l'heure.

COMMENT FAIRE CUIRE UN GÂTEAU

1. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que l'indicateur en triangle sur l'écran LCD soit en mode CAKE.
2. Appuyez et maintenez le bouton de cuisson bouton pendant 2 secondes, la marmite va se prononcer pour cuire un gâteau automatiquement jusqu'à ce que le gâteau soit bien cuit.
3. Le réglage par défaut du temps de cuisson du gâteau est de 45 minutes et réglable jusqu'à 15 minutes.
4. La durée de cuisson gâteau par défaut est de 45 minutes et on suggère de ne pas d'utiliser plus de 125g de farine de gâteau à chaque cuisson.

RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer le riz froid, mélangez d'abord le riz avec la boule de riz fournie. Appliquez un peu d'eau uniformément sur le riz.

1. Appuyez sur le bouton GARDER AU CHAUD jusqu'à ce que le voyant vert soit allumé.
2. Appuyez sur le bouton de cuisson, le voyant de signalisation rouge sera allumé. L'écran LCD affiche un compte à rebours de 8 minutes.
3. La fonction de réchauffage est uniquement pour réchauffer du riz cuit et non pour les plats ou les soupes, etc..
4. L'avertisseur sonore émet un signal sonore 3 fois lorsque toute fonction sélectionnée est terminée.

UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS ENLEVEZ LE COUVERCLE ET LES CHAUDRONS APRÈS OU PENDANT LA CUISSON.

MISE EN GARDE.

**JAMAIS cuire viande, de volaille ou de fruits de mer congelés;
TOUJOURS décongeler complètement d'abord. Noter que les aliments décongelés
cuiront plus rapidement que celles fraîchement préparés.**

Notes sur différents temps de cuisson

S'il vous plaît noter: Les temps de cuisson sont basés sur des estimations seulement. Pour trouver votre goût individuel, s'il vous plaît expérimenter avec le temps. Le temps de préparation dépend toujours de la taille et de l'épaisseur de l'aliment.

Recettes et d'autres applications peuvent être trouvées sur notre site Web **www.kemar.de**.

CODE D'ERREUR

- E1 Capteur du bas circuit ouvert
- E2 Capteur du bas court-circuit
- E3 Capteur de couvercle supérieur circuit ouvert
- E4 Capteur de couvercle supérieur court-circuit.

Si le code d'erreur ci-dessus apparaît, veuillez envoyer l'ensemble à un centre de réparation autorisé.

6. Entretien et Nettoyage

AVANT de commencer à nettoyer votre Smart Cooker, veillez à ce que l'alimentation soit éteinte. ATTENDEZ que l'appareil soit à température ambiante avant de commencer le nettoyage.

- 1. La cuve, la boule de riz, la louche et le couvercle peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse, rincés avec de l'eau et essuyés ensuite avec un chiffon doux.
- 2. Nettoyez la surface extérieure du cuiseur à riz avec un chiffon humide après chaque cuisson.
- 3. Enlevez tout résidu sur la zone de chauffage pour s'assurer que la cuve est bien en contact avec le thermostat du centre.



Arrêtez l'appareil et débranchez-le de sa source d'alimentation.
Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a suffisamment refroidi après utilisation.
Versez de l'eau uniquement une fois l'appareil suffisamment refroidi pour éviter de vous brûler.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau car il pourrait être endommagé.
Le couvercle et le compartiment intérieur peuvent ne pas aller au lave-vaisselle.
Avant de réutiliser les éléments, veuillez les sécher soigneusement.

- 1. Nettoyer les surfaces externes du cuiseur avec un tissu doux, humide, non pelucheux.
- 2. Laver les pots de cuisson, l'agitateur et le couvercle de verre dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- 3. ne pas utiliser un tampon à récurer ou autres matières abrasives. Ceci peut endommager les surfaces antiadhésives de vos pots de cuisson.

SPÉCIFICATIONS

No. du modèle	KMC-218
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Consommation électrique (cuisson)	790 W
Poids (approx.)	3,5 kg
Accessoires	Spatule, plaque à vapeur, verre doseur
Longueur du cordon	approx. 0,95 m

7. Service

Ce modèle dans la gamme de produit KeMar est recommandé pour une UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Son utilisation pour une raison commerciale annule la garantie. Pour la réparation, nous vous recommandons de contacter le revendeur du produit. Sinon, chercher le concessionnaire le plus proche sur internet à l'adresse www.kemar.de et suivre les liens SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Département du service
Rohlfstr.5
D-81929 Munich / Allemagne
Téléphone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Votre produit KeMar est conçu et fabriqué avec des matériels et des composants de qualité supérieure qui peuvent être recyclés et réutilisés.

Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères.



Nous vous prions donc de confier cet équipement à votre centre local de collecte/recyclage. Dans l'Union Européenne, il existe des systèmes sélectifs de collecte pour les produits électriques et électroniques usagés.

Aidez-vous à conserver l'environnement dans lequel nous vivons!

Les machines ou appareils électriques et électroniques contiennent fréquemment des matières qui, si elles sont traitées ou éliminées de manière inappropriée, peuvent s'avérer potentiellement dangereuses pour la santé humaine et pour l'environnement. Cependant, ces matières sont nécessaires au bon fonctionnement de votre appareil ou de votre machine. Pour cette raison, il vous est demandé de ne pas vous débarrasser de votre appareil ou machine usagé avec vos ordures ménagères.

Garanties du vendeur - Conditions de la garantie

Cher Client,

Nos produits sont soumis à un contrôle très strict.

Néanmoins, si un produit acheté chez nous ne fonctionne pas correctement, nous en sommes vraiment désolés et vous demandons de contacter le service client dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Nous serons heureux de pouvoir vous aider par téléphone via notre Hotline.

En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie sur tous nos produits achetés chez nous, selon les conditions indiquées ci-dessous.

Cela ne touche pas vos droits prévus par la loi.

1) La période de garantie est d'un an à compter de la date d'achat. La garantie est valide au sein de l'Union européenne et en Suisse.

2) Pendant la période de garantie, l'équipement présentant un défaut matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé selon notre choix.

Les équipements échangés ou leurs parties deviennent notre propriété. En aucun cas, la prestation de services couverts par la garantie ne prolongera la période couverte par la garantie, ni ne constituera le début d'une nouvelle période de garantie.

3) Les revendications de garantie doivent être déclarées immédiatement après avoir constaté le défaut, pendant la durée de validité de la garantie.

4) Afin de présenter une réclamation couverte par la garantie, il faut effectuer les étapes suivantes:

Veuillez contacter le service client par e-mail, fax ou téléphone, pour que nous puissions vous envoyer un e-mail avec une étiquette d'affranchissement gratuit dans un fichier PDF. Utilisez cette étiquette d'expédition pour renvoyer gratuitement l'équipement défectueux à l'adresse indiquée avec la carte de garantie ci-dessous et la preuve d'achat originale. Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez votre équipement réparé ou un nouvel équipement. Les frais d'envois seront payés par nous.

5) Les prétentions aux titre de la garantie sont exclues pour les dommages dus aux:

- utilisation abusive ou incorrecte
- exposition environnementale (humidité, chaleur, surtensions, poussière, etc.)
- non-respect des consignes de sécurité s'appliquant à l'équipement
- non-respect des instructions contenues dans le manuel
- utilisation de la force (par ex. coup, coup de pied, chute)
- intervention d'un service non autorisé par nous
- tentatives de réparation arbitraires
- envoi dans un emballage non adapté au transport

6) Nous proposons également de réparer les défauts ou les dommages subis par l'équipement qui ne sont pas (ou qui ne sont plus) couverts par la garantie, contre le remboursement des frais. Veuillez contacter le service client pour une offre individuelle. Dans ce cas, les frais d'expédition seront à votre charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Munich
Allemagne

Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

CARTE DE GARANTIE

En cas de demande de garantie, veuillez contacter le service client indiqué ci-dessous.
Détachez cette carte, remplissez-la clairement et lisiblement et renvoyez-la avec
l'équipement défectueux et la preuve d'achat originale à l'adresse suivante:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

Équipement / Nom de l'équipement :

Date d'achat : _____ (preuve d'achat incluse)

Description du défaut :

Nom : _____

Rue : _____ Code postal / Ville _____

Tél. : _____ Fax : _____

Date : _____ Signature : _____

KeMar GmbH n'assume aucune responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs.
Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Contenuti:	Página
1. Sicurezza	53
2. Note speciali per i requisiti elettrici e i cavi di alimentazione	54
3. Prima dell'utilizzo	55
4. Descrizione e funzione delle parti	55
5. Guida rapida – pochi passi per ottenere una perfetta cottura	57
6. Pulizia e manutenzione	62
7. Servizio clienti	63

IL BENESSERE ATTRAVERSO L'INNOVAZIONE

Complimenti per l'acquisto di un prodotto di alta qualità. Per cucinare il riso o le verdure a vapore in un cuociriso si devono seguire delle procedure diverse da quelle della cottura convenzionale. Il riso o le verdure vengono preparati in modo da ottenere un sapore intenso. La funzione di cottura a vapore trattiene le vitamine del pesce e delle verdure, conservando il sapore e il valore nutrizionale, prevenendo la formazione di composti nocivi. Per ottenere un pasto sano ed equilibrato, utilizzare ingredienti freschi per quanto possibile.

Il sistema di regolazione automatica provvede a svolgere la parte più impegnativa della cottura, in modo da poter gustare ottime pietanze preparate senza troppa fatica! Se usato e mantenuto seguendo le istruzioni riportate in questo manuale, questo prodotto dovrebbe funzionare senza problemi per parecchi anni.

Gentile cliente!

La nuova prodotto ti aiuterà a preparare in un lampo deliziosi piatti. E' semplice da utilizzare e facile da pulire grazie al recipiente interno con fondo antiaderente.

Nel nostro sito web www.kemar.de troverai ricette e consigli utili che ti introdurranno alla prodotto.

All'interno sono presenti sistemi di sicurezza. Ti raccomandiamo di leggere attentamente le avvertenze e di utilizzare il prodotto nella maniera descritta all'interno del manuale, per evitare danni o ferite accidentali.

Conserva questo manuale per utilizzi futuri. Nel caso il prodotto venga ceduto, anche il presente manuale dovrà essere fornito.

	Indica il rischio di infortunio.
	Indica il rischio di infortunio dovuto ad elettricità.
	Indica il rischio di scottature e ustioni.
	Indica la presenza di informazioni aggiuntive.

1. Importanti indicazioni di Sicurezza

Utilizzo

E' pensato esclusivamente per uso privato e non commerciale.

Il produttore non si assume responsabilità in caso di uso improprio causato dal mancato attenersi alle presenti istruzioni.

Per evitare rischi, solo il servizio clienti è autorizzato ad eseguire riparazioni.

Le precauzioni importanti descritte nel manuale devono essere seguite attentamente al fine di evitare incendi, scosse elettriche, infortuni e/o danni materiali:



1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare manici e manopole.
3. Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e infortuni, non immergere cavi elettrici, spine o qualsiasi altro dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. L'uso di qualsiasi apparecchiature da parte o nelle vicinanze di bambini deve essere sottoposto ad attenta supervisione da parte di adulti.
5. Scollegare l'apparecchiatura dalla spina quando non viene utilizzata e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare che l'apparecchiatura si raffreddi, prima di collegare o rimuovere componenti e prima di iniziare le operazioni di pulizia.
6. Non utilizzare l'apparecchiatura con cavi o spine deteriorati in seguito a malfunzionamenti o altri danneggiamenti. Restituire l'apparecchiatura ad un centro assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o modifiche.
7. Al fine di evitare scosse elettriche, non inserire corpi estranei, come spine e cavi, nelle aperture.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o infortuni.
9. Non utilizzare all'aperto.
10. Non lasciare cavi sospesi sul bordo di tavoli o banchi, o a contatto con superfici calde.
11. Non posizionare l'apparecchiatura sopra o nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
12. Si prega di fare estrema attenzione nel muovere apparecchiature contenenti olio o altri liquidi caldi.
13. Non pulire l'apparecchiatura con detersivi, lane d'acciaio o altri materiali abrasivi.
14. Collegare sempre prima la spina all'apparecchiatura e solo successivamente il cavo alla presa.
Per scollegare, posizionare l'interruttore su „Off“ e poi togliere la spina dalla presa.
15. L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso per cui è stata concepita.
Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Utilizzare esclusivamente il voltaggio corretto.
17. Mantenere sempre la spina ben pulita.

18. Collegare l'apparecchiatura esclusivamente ad una singola presa elettrica.
19. Assicurarsi che la spina sia ben inserita all'interno della presa.
20. Non cercare di inserire o disinserire la spina con le mani bagnate..
21. Non toccare lo sfianto del vapore.
22. Maneggiare con cura il cavo di alimentazione.
23. Scollegare il cavo di alimentazione afferrando solamente la spina.
24. Non scuotere l'apparecchiatura afferrandola per la maniglia.
25. Non toccare la parte in metallo nel coperchio esterno o interno mentre l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.
26. Non utilizzare l'apparecchiatura vicino a fiamme o luoghi umidi.
27. Non utilizzare l'apparecchiatura su superfici instabili o sensibili al calore.
28. Non toccare il Pulsante di apertura nel trasportare l'apparecchiatura.
29. Non usare contenitori interni diversi da quello fornito.
30. Non posizionare l'apparecchiatura vicino a pareti o mobili (a meno di 30 cm).
31. Non posizionare l'apparecchiatura in luoghi dove potrebbe essere raggiunta da schizzi di olio caldo di frittura, né in luoghi esposti a luce solare diretta.
32. Non coprire l'apparecchiatura in funzione con stracci o asciugamani.
33. Togliere tutte le sostanze estranee prima dell'uso.

2. Istruzioni Per Set Cavi Speciali

A L'apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di grovigli e incidenti dovuti ad un cavo troppo lungo.

B Sono disponibili delle prolunghie che devono essere utilizzate con cura.

C Se le prolunghie vengono utilizzate:

- (1) La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell'apparecchiatura.
- (2) La prolunga non deve poggiare sul ripiano, onde evitare che venga tirata dai bambini o che vi si inciampi.

Attenzione  

- Rischio di shock elettrico.
- Utilizzare solo prese con messa a terra.
- Non rimuovere le connessioni per la messa a terra.
- Non utilizzare adattatori.
- Non utilizzare prolunghie.
- La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare danni permanenti, incendi o shock elettrici.

3. Prima dell'utilizzo

Estrarre il prodotto dalla confezione. **RISCHIO PER I BAMBINI** – rischio di morte per soffocamento/ ingoio della confezione. Tenere la confezione lontana dalla portata dei bambini. E' consigliabile disfarsene quanto prima.

Disconnettere la spina dalla presa.

Ripulire il contenitore con acqua calda ed un po' di detergente prima di utilizzarlo.

Asciugare il recipiente con un panno.

Non immergere in acqua i componenti elettrici.

Asciugare il coperchio con panno umido e lasciarlo asciugare.

Indicazioni di sicurezza con riferimento specifico a questo prodotto

AVVERTENZE PER IL CUOCIRISO



Il Cuociriso non funziona se il bollitore interno non è inserito correttamente dentro l'apparecchio. Mantenere la base del bollitore interno e la superficie che produce calore pulite e asciutte.

Se il cuociriso non funziona, controllare che il bollitore interno sia inserito correttamente. Si consiglia di non usare la funzione Keep Warm (Mantenimento calore) per più di 4 ore. Il riso potrebbe seccarsi o cambiare colore.

Assicurarsi che il bollitore interno sia pulito prima dell'uso. Gli ingredienti reagiscono con i residui e ciò potrebbe comportare un'alterazione del sapore.

4. Descrizione e funzione delle parti



Pannello di controllo

Il funzionamento è molto semplice. Familiarizzare sotto con il dispositivo e il pannello di controllo.

IDENTIFICAZIONE PARTI

Collettore vapore

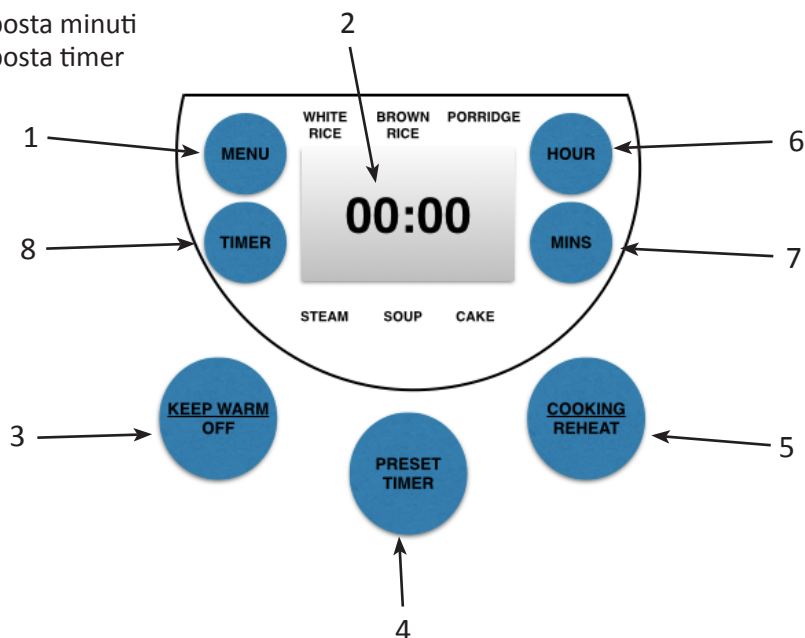
Il collettore del vapore deve essere tenuto bloccato correttamente.

Non toccare il collettore del vapore durante e immediatamente dopo il completamento della cottura.



DISPLAY

- 1) Selezione Menu
- 2) Display
- 3) Mantieni caldo / Tasto OFF
- 4) Preimpostata timer
- 5) Cottura (tieni premuto il pulsante per 2 secondi) / Riscalda
- 6) Imposta ore
- 7) Imposta minuti
- 8) Imposta timer



BATTERIA AL LITIO

Questo Smart Cooker è dotato di una batteria al litio in modo che l'orologio interno e le impostazioni del timer vengano mantenuti quando l'apparecchio è spento. La durata della batteria è di circa tre anni. La sostituzione sarà necessaria quando il display LCD non funziona più o è difficile da leggere.

La durata della batteria dipende dalle abitudini d'uso e dall'ambiente di funzionamento

Per la sostituzione della batteria al litio, contattare il centro assistenza indicato qui sotto:

KeMar GmbH
Rohlfstr.5
81929 München / Germania

Tel: +49 (0)89 28857266
Fax: +49(0)8928857265
Mail: service@kemar.de

5. In pochi passi alla preparazione perfetta

Guida rapida

Preparare i piatti.

Seguire le istruzioni per la preparazione.
Assicurarsi sempre che i piatti da preparare siano freschi e di alta qualità.
Assicurarsi sempre che carne, pesce, frutti di mare e pollame, ad esempio, siano stati conservati al di sotto di 5°C prima di utilizzarli.
Prima di utilizzarle, le buste sottovuoto devono essere state lavate ed inutilizzate per evitare la presenza di impurità.
Preparare il cibo sempre su superfici pulite.
Lavare bene le mani prima di preparare i piatti.
Preparare i piatti in una corretta misura (spessore) e ad una giusta temperatura.

Come usare il Multi cooker

Prima del primo utilizzo

Estrarre con cautela il Multi cooker dall’imballaggio. Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto che e che tutti gli accessori riportati nella sezione Descrizione del prodotto siano presenti.
Raccomandiamo di conservare l’imballaggio, in modo che, nell’improbabile caso venissero riscontrate anomalie, sia possibile restituire il prodotto nell’imballaggio protettivo originale.

FUNZIONI E TIMER

Funzione	Timer	Programma- zione timer	Conto alla rovescia prima che la cottura sia terminata
Riso bianco	x	√	13 min
Riso integrale	x	√	13 min
Porridge	x	√	13 min
Vapore	√	√	Conto alla rovescia diretto
Zuppa	√	√	
Torta	√	x	

Quando il cuociriso si trova in standby, il display LCD non è retroilluminato, ma diventerà blu quando il tasto di una funzione qualsiasi viene premuto.

IMPOSTAZIONI ORARIO

1. Accendere l'apparecchio. Premere e tenere premuto il tasto HOUR (ORA) per 2 secondi fino a che il numero indicante l'ora non inizia a lampeggiare nel display LCD. Rilasciare il tasto HOUR dopo il segnale acustico.
2. Premere il tasto HOUR per impostare l'ora.
3. Premere il tasto MINS (MINUTI) per impostare i minuti. L'orario impostato smetterà di lampeggiare dopo cinque secondi.

COME PROGRAMMARE IL TIMER

Il Cuociriso può essere impostato per cominciare a cuocere a qualsiasi ora del giorno desiderata. Rinviare la cottura del riso per più di otto ore non è consigliato in quanto potrebbe prodursi un odore acido.

Non è possibile programmare con la modalità Keep Warm.

1. Premere MENU per selezionare la funzione e poi premere il tasto PRESET TIMER fino a che l'ora programmata viene visualizzata sul display LCD. La luce del tasto PRESET TIMER inizierà a lampeggiare.
2. Impostare l'ora di inizio utilizzando i tasti HOUR e MINS. L'impostazione predefinita è di intervalli di dieci minuti. Premere il tasto COOKING per 2 secondi fino a che l'indicatore luminoso mostra una luce fissa, dopodiché l'apparecchio inizierà ad operare.
3. Quando PRESET TIMER è impostato per la funzione Vapore e Zuppa, il display LCD mostrerà l'orario preimpostato prima di incominciare ad operare.
4. Premere il tasto TIMER e il display LCD mostrerà 30 minuti per la funzione Vapore e 1:30 per la funzione Zuppa, rimanendo per 5 secondi e poi ritornando all'orario programmato.

IMPOSTAZIONE TIMER PROGRAMMATO

Gli intervalli di tempo fra il timer programmato e l'ora attuale delle varie funzioni sono mostrati nella tabella sottostante:

Menu	Ora
Riso bianco	1h 10min o più
Riso integrale	1h 10min o più
Porridge	1h 50min o più
Vapore	Impostazione ora con ulteriori (+) 20min
Zuppa	Impostazione ora

Nota: Il Timer Programmato non è disponibile per la funzione torta.

COME CUOCERE IL RISO

Utilizza le seguenti indicazioni solo come GUIDA, in quanto potresti voler modificare la quantità d'acqua in base ai gusti personali:

Tipo:	Riso bianco	1 tazza di riso	1 tazza di acqua
	Riso glutinoso	1 tazza di riso	0,8 tazze di acqua
	Riso integrale	1 tazza di riso	1,5 tazze di acqua
	Porridge	1 tazza di riso	6 tazze di acqua

1. Misurare la quantità di riso desiderata con il misurino fornito,
2. Mettere il riso sciacquato nel bollitore interno e aggiungere la quantità d'acqua in base alle indicazioni fornite. Successivamente, asciugare la superficie esterna del bollitore interno con un panno pulito.
3. Chiudere il coperchio correttamente. Inserire il filo nella presa elettrica. Accendere l'apparecchio.
4. Premere il tasto MENU per selezionare il tipo di riso e la modalità di cottura. L'indicatore triangolare nel display LCD indicherà la scelta effettuata.
5. Premere e tenere premuto il tasto COOKING per 2 secondi. L'indicatore COOK (rosso) si illuminerà e il bollitore inizierà la cottura.
6. Una volta che il riso sarà cotto, il Cuociriso passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM. L'indicatore KEEP WARM (verde) si illuminerà.
7. Per dei risultati migliori, si consiglia di mantenere il riso al caldo per circa 15 minuti prima di aprire il coperchio e servirlo.

COME CUOCERE IL PORRIDGE

1. Bisogna aggiungere 6 tazze di acqua per 1 tazza di riso. Vedere tabella:

Riso	0,5 tazze	1 tazza
Acqua	3 tazze	6 tazze

2. Premere il tasto MENU fino a quando l'indicatore triangolare sul display LCD indicherà la modalità PORRIDGE.

3. Premere e tenere premuto il tasto COOKING per circa due secondi.

Quando l'indicatore rosso si accende, il porridge inizierà a cuocere.

4. L'indicatore verde lampeggerà quando il porridge avrà terminato di cuocere.

Con la funzione porridge, l'apparecchio non passerà alla modalità Keep Warm per impedire allo strato inferiore del porridge di attaccarsi ed espandersi.

5. Il tempo di cottura del porridge è di circa 1 ora.

6. Per dei risultati migliori, lasciare riposare il porridge per circa 15 minuti prima di servire.

7. Non aggiungere più acqua di quella consigliata.

Ciò potrebbe danneggiare lo Smart Cooker.

COME PREPARARE LA ZUPPA

1. Premere il tasto MENU fino a quando l'indicatore triangolare nel display LCD indica la modalità SOUP.

2. L'impostazione predefinita per la zuppa è di 1:30 ed è modificabile da una a quattro ore.

3. Premere e tenere premuto il tasto COOKING per due secondi fino a quando si illumina. La cottura comincerà e il display LCD mostrerà il conto alla rovescia.

Una volta terminata la cottura, si attiverà la modalità Keep Warm.

4. Premere il tasto KEEP WARM/OFF per disattivare la funzione zuppa.

COME CUCINARE AL VAPORE

1. Inserire il bollitore interno nel Cuociriso. Riempirlo con una quantità di acqua adeguata. Inserire l'apparecchio per la cottura al vapore all'interno del bollitore interno. Mettere il cibo nel vassoio e chiudere il coperchio, assicurandosi di sentire un clic.

2. Premere il tasto MENU fino a quando l'indicatore sul display LCD mostra STEAM.

3. Il tempo predefinito di cottura a vapore è di 30 minuti ed è regolabile da 5 a massimo 60 minuti.

4. Premere e tenere premuto il tasto COOKING per due secondi o fino a quando non si illumina. La cottura inizierà e il display LCD mostrerà il tempo rimanente.
5. Premere il tasto KEEP WARM/OFF per disattivare la funzione di cottura a vapore o modificare il tempo di cottura.

COME CUOCERE UNA TORTA

1. Premere il tasto MENU fino a quando l'indicatore sul display LCD mostra CAKE.
2. Premere e tenere premuto il tasto COOKING per 2 secondi; l'apparecchio inizierà a cuocere la torta automaticamente fino a quando non sarà ben cotta.
3. L'impostazione predefinita per la cottura della torta è di 45 minuti ed è regolabile fino ad un minimo di 15 minuti.
4. L'impostazione predefinita per la cottura della torta è di 45 minuti ed è consigliabile non utilizzare più di 125 kg di farina per ogni cottura.

RISCALDAMENTO

Per riscaldare il riso freddo, mescolarlo con il mestolo fornito. Versare un po' d'acqua in maniera omogenea sopra il riso.

1. Premere il tasto KEEP WARM fino a quando l'indicatore con la luce verde si accende.
2. Premere il tasto COOKING e l'indicatore rosso si accenderà. Il display LCD mostrerà un conto alla rovescia di 8 minuti.
3. La funzione REHEAT dev'essere utilizzata SOLO per riscaldare il riso cotto e non per altri piatti, zuppe, ecc.
4. Il segnale acustico emetterà un bip 3 volte una volta che la funzione desiderata sarà terminata.

CODICE DI ERRORE

- E1 Circuito aperto del sensore inferiore
- E2 Cortocircuito del sensore inferiore
- E3 Circuito aperto del sensore superiore del coperchio
- E4 Cortocircuito del sensore superiore del coperchio

Se viene mostrato uno dei codici di errore indicati qui sopra, inviare l'apparecchio ad un centro assistenza autorizzato per la riparazione.

6. Manutenzion e Pulizia

PRIMA di iniziare a pulire lo Smart Cooker, assicurati che l'apparecchio sia SPENTO. ATTENDERE fino a che l'apparecchio è a temperatura ambiente, prima di iniziare con la pulizia.

1. Il bollitore interno, il mestolo del riso, il mestolo della zuppa e il coperchio possono essere puliti con dell'acqua tiepida e sapone; in seguito, sciacquare con dell'acqua corrente e asciugare con un panno morbido pulito.
2. Pulire la superficie esterna del cuociriso con un panno umido pulito dopo ogni cottura.
3. Rimuovere ogni residuo o chicco di riso nella parte che si riscalda per assicurarsi che il bollitore interno faccia bene contatto con il termostato centrale.



Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.

Prima di pulirlo, assicurarsi che si sia raffreddato dopo l'uso.

Versare l'acqua soltanto se l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, per evitare ustioni.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua poiché potrebbe subire danni.

Il coperchio e il recipiente interno possono andare in lavastoviglie.

Prima di riutilizzare le parti, asciugarle bene.

1. Pulire le superfici esterne del Multi cooker con un panno soffice, umido e che non lasci pelucchi.
2. Lavare la vasca interna, il cesto per la pasta, il mescolatore e coperchio in vetro con acqua calda e sapone. Risciacquare ed asciugare con cura.
3. Non utilizzare spatole di ferro o materiali abrasivi, in quanto possono danneggiare la superficie degli accessori per la cottura.

NOTE:

Modello N.	KRC-140
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Consumo energetico (Cottura)	790 W
Peso (ca.)	3,5 kg
Accessori	cavo di alimentazione, Spatola, Misurino, Piatto vapore
Lunghezza cavo	approx. 0,95 m

7. Assistenza

Questo modello di KeMar è destinato SOLO AD USO DOMESTICO.

Se utilizzato per attività commerciali la garanzia non avrà validità.

Per ottenere assistenza, consigliamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Qualora ciò non fosse possibile, cercate su Internet il centro di assistenza più vicino visitando la pagina Web all'indirizzo www.kemar.de, seguite i link – Service & Support.

KeMar GmbH
Servizio di Assistenza
Rohlfstr. 5
D-81929 Monaco / Germania
Telefono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



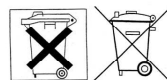
Il vostro prodotto KeMar è stato costruito da materiali e componenti di alta qualità, che sono riutilizzabili o riciclabili.

Prodotti elettrici ed elettronici portando questo simbolo alla fine dell'uso devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti casalinghi.

Vi preghiamo di smaltire questo apparecchio al deposito comunale.

Nell'Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per prodotti elettrici ed elettronici.

Aiutateci a conservare l'ambiente in cui viviamo!



Garanzia del venditore - Termini della garanzia

Gentile Cliente,

i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.

Se tuttavia una pentola elettrica multifunzione/ per la prodotto acquistata da noi non funziona correttamente, ci dispiace molto e le chiediamo di contattare il Servizio Clienti indicato più in basso. Saremo ben lieti di aiutarla telefonicamente tramite la linea diretta menzionata precedentemente. Oltre alla garanzia legale, applichiamo una garanzia su tutte le pentole elettriche multifunzione / per la prodotto acquistate da noi, secondo le disposizioni dettate più in basso.

Essa non rappresenta un limite ai vostri diritti legali.

1) Il periodo di garanzia è di un anno a partire dalla data di acquisto.

La garanzia è valida nell'ambito dell'Unione Europea e in Svizzera.

2) Nel periodo di garanzia, gli apparecchi difettosi a causa dei materiali adoperati o per problemi di fabbricazione saranno riparati o rimpiazzati a vostra scelta.

I dispositivi o le parti dei dispositivi cambiati diventeranno di nostra proprietà.

Il servizio di garanzia non prolungherà il periodo di garanzia, né attiverà una nuova garanzia.

3) I reclami coperti da garanzia vanno effettuati immediatamente dopo aver riscontrato il difetto, entro il periodo di garanzia.

4) Per effettuare reclami coperti da garanzia, è necessario seguire questi passaggi: contattare il Servizio Clienti tramite e-mail, fax o telefono, di modo che possiamo che possiamo inviarle una targhetta di spedizione affrancata in un file pdf.

Lei deve utilizzare questa targhetta di spedizione per inviare l'apparecchio difettoso, senza affrancatura, all'indirizzo di servizio dato, includendo la carta di garanzia e lo scontrino originale d'acquisto. Se il difetto fa parte di quelli coperti da garanzia, riceverà l'apparecchio riparato o un apparecchio nuovo.

I costi di spedizione per la restituzione saranno a nostro carico.

5) I reclami coperti da garanzia non verranno accettati nel caso il danno sia dovuto a:

- Uso improprio o scorretto
- Esposizioni ambientali (all'umidità, al caldo, a sovratensione, a polvere, ecc.)
- Al fatto di non aver seguito le precauzioni di sicurezza applicabili all'apparecchio.
- Al fatto di non aver seguito le istruzioni scritte sul manuale.
- All'utilizzo della forza (es. colpi, calci, cadute)
- A interferenze da parte di un indirizzo di servizio non autorizzato da noi
- A tentativi arbitrari di riparazione
- A spedizione in un imballaggio non adatto al trasporto

6) Ci offriamo anche di riparare i difetti o i danni all'apparecchio che non sono (o non sono più) coperti da garanzia, con un rimborso dei costi da parte sua.

La preghiamo di contattare il Supporto Clienti per ottenere un'offerta individuale.

In questo caso, i costi di spedizione sono a suo carico.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Monaco
Germania

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

CARTA DI GARANZIA

In caso di reclamo coperto da garanzia, la preghiamo di contattare il Servizio Clienti qui specificato. Stacchi la carta, la completi in maniera chiara e leggibile e ce la invii, assieme all'apparecchio difettoso e allo scontrino originale, al seguente indirizzo:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

parecchio/ Nome dell'articolo:

Data dell'acquisto: _____ (Scontrino incluso)

Descrizione del difetto:

Nome: _____

Via: _____ Codice postale/ Località _____

Telefono: _____ Fax: _____

Data: _____ Firma: _____

La KeMar GmbH non si fa carico dei danni accidentali o consequenziali. Dettagli tecnici sono soggetti a modifiche anche senza preavviso.

Indice:	Página
1. Instrucciones importantes sobre seguridad	69
2. Notas especiales sobre el cable de alimentación/requisitos eléctricos	70
3. Antes del primero uso	71
4. Descripción y función de las partes	71
5. Guía de consulta rápida – en solo unos cuantos pasos a la preparación perfecta ...	73
6. Limpieza y mantenimiento	78
7. Servicio de atención al cliente	79

SALUD A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN

Enhorabuena por su compra de este producto de alta calidad. Para cocinar arroz o cocer verduras al vapor en una olla arroceras, uno debe seguir diferentes principios que los de cocción convencional de arroz. El arroz o verduras se preparan especialmente para obtener un sabor intenso. La función de cocción al vapor conserva las vitaminas en los pescados y verduras, conservando su sabor natural y valor nutritivo y evitando la generación de compuestos nocivos. Use ingredientes frescos siempre que sea posible para obtener una comida saludable y balanceada. El sistema de control electrónico realiza el trabajo duro, ¡permitiéndole disfrutar de las ventajas de la buena comida con menos esfuerzo! Si se utiliza y se cuida de acuerdo a las directrices proporcionadas en este manual de instrucciones, debería proporcionarle muchos años de funcionamiento sin problemas.

¡Estimado cliente!

Su nueva producto le ayuda a preparar comidas deliciosas en un instante. La producto es fácil de manipular y fácil de limpiar debido a su olla interna con revestimiento antiadherente.

En nuestro sitio Web www.kemar.de encontrará recetas y consejos útiles para una introducción fácil.

Este artículo tiene aparatos de seguridad integrados. No obstante usted debe leer las instrucciones de seguridad atentamente y solo use el artículo como se describe en este manual para evitar lesiones o daños indirectos.

Guarde este manual para uso posterior. En caso de que el artículo sea pasado, se tiene que pasar este manual también.



Este signo le advierte del riesgo de lesiones.



Este signo le advierte del riesgo de lesiones debido a electricidad.



Este signo le advierte del riesgo de quemaduras o escaldaduras.



Este signo marca información adicional.

1. Cuestiones de Seguridad importantes

Uso Previsto



Está diseñada exclusivamente para el hogar privado y no está previsto para propósitos comerciales. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en caso de uso indebido causado por no observar este manual de instrucciones.

Para evitar peligros, solo servicio al cliente está autorizado para realizar reparaciones al artículo.

Se deben seguir cuidadosamente todas las precauciones importantes descritas en esta sección para evitar la posibilidad de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales:



1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies CALIENTES. Utilice las asas o mangos.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o los utensilios en agua u otro líquido.
4. Se deberá vigilar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
5. Desenchufe la unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un servicio de reparación autorizado para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca objetos extraños como, por ejemplo, alfileres o alambres en ninguna abertura.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo use en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue sobre cantos de mesas o de mostradores o que esté en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de cocinas de gas o eléctricas o dentro un horno caliente.
12. Tenga especial precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. No limpie el aparato con limpiadores, estropajos metálicos u otro material abrasivo.
14. Enchufe siempre primero el cable al aparato y luego a la toma de pared.
Para desconectarlo gire el interruptor hasta la posición „OFF“ y luego desenchufe el cable de la toma de pared.
15. No utilice el aparato para otras funciones. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.
16. Utilice únicamente el voltaje apropiado de corriente eléctrica alterna.
17. Mantenga siempre limpio el enchufe.

18. Enchufe el aparato en una toma eléctrica individual.
19. Asegúrese de que el enchufe está siempre firmemente insertado en la toma de corriente.
20. No intente enchufar o desenchufar el aparato con las manos mojadas.
21. No toque la válvula de vapor.
22. No manipule bruscamente el cable de alimentación.
23. Tire únicamente de la clavija para desenchufar el cable de alimentación.
24. No sacuda el aparato agarrándolo por el asa.
25. No toque la parte metálica del interior de la tapa o la tapa interior durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.
26. No utilice el aparato cerca de llamas o zonas húmedas.
27. No utilice el aparato en superficies inestables o no resistentes al calor.
28. No toque el botón Lid Release al transportar el aparato.
29. No utilice un cazo interior diferente del suministrado.
30. No sitúe el aparato cerca de paredes o muebles (alrededor de 30 cm).
31. No coloque el aparato en sitios donde el aceite caliente pueda salpicar el aparato o onde el aparato esté expuesto a la luz directa del sol.
32. No sitúe paños o toallas sobre el aparato durante su funcionamiento.
33. Elimine las sustancias ajenas antes de usar los aparatos.

2. Instrucciones del cable especial

A Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable más largo.

B Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse con cuidado.

C Si se utiliza el cable de extensión:

- (1) La potencia eléctrica marcada en el cable de extensión deberá ser al menos tan alta como la del aparato.
- (2) El cable más largo deberá colocarse de manera que no pase por la encimera o por lugares en los que los niños puedan tirar de él o pisarlo.

¡ADVERTENCIA!  

- Riesgo de descarga eléctrica.
- Solo use tomas conectadas a tierra.
- No quite la conexión a tierra.
- No use ningún adaptador.
- No use ningún cable de extensión.
- De no observar estas instrucciones puede resultar en lesiones letales, fuego o descarga eléctrica.

3. Antes del primero uso

Saque la unidad del embalaje. PELIGROS PARA LOS NIÑOS – riesgo de muerte debido a asfixia/tragado del embalaje. Mantener el embalaje fuera de alcance de los niños. Deséchelo inmediatamente.

Desconecte el enchufe del tomacorriente. Limpie el contenedor con agua caliente y un poco de detergente antes del primer uso.

Seque la olla con un paño.

¡No sumerja componentes eléctricos en el agua!

Limpie la tapadera solo con un paño húmedo y después déjela secar.

PRECAUCIONES CON EL HERVIDOR DE ARROZ



El Hervidor de arroz no funcionará si la olla interior no está situada correctamente dentro del hervidor. Mantenga la base de la olla interior y la superficie calentadora limpias y secas. Si el hervidor de arroz no está en funcionamiento, por favor compruebe que la olla interior esté bien colocada.

No se recomienda utilizar la función de Keep Warm (Mantener caliente) durante más de 4 horas. El arroz podría resecarse o perder color.

Asegúrese de que la olla interior esté limpia antes de usarla. Si los ingredientes reaccionan con residuos, la comida podría no tener buen sabor.

4. Descripción y función de las partes

Panel de operación

No use bolsas de arroz o cualquier ingrediente que pueda generar espuma, como crema, huevos y lácteos líquidos. Tales pueden derramarse y dañar el equipo y generar riesgos de descarga eléctrica.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

Colector de vapor

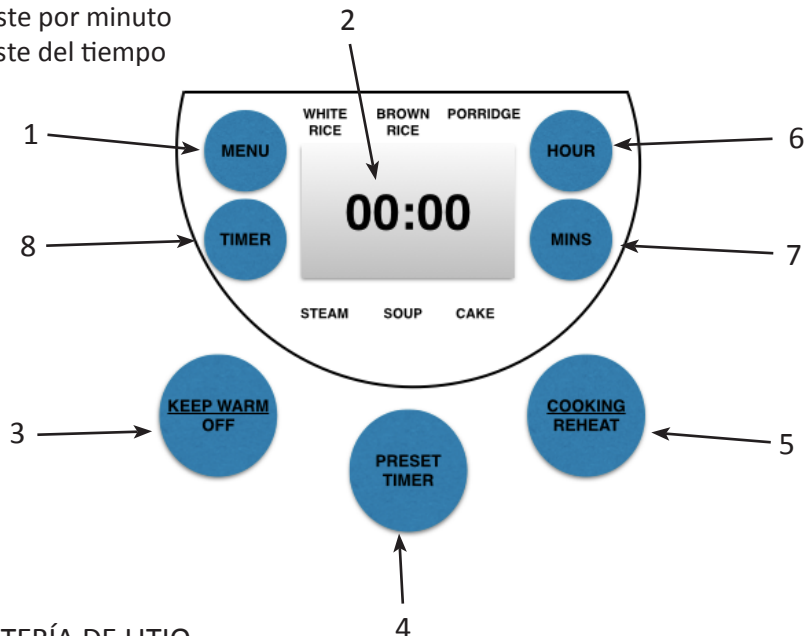
El colector de vapor debe bloquearse de forma segura en su lugar.

No toque el colector de vapor durante e inmediatamente después de finalizar la cocción.



PRESENTACIÓN

- 1) Selección de menú
- 2) Pantalla
- 3) Mantener caliente / Apagar
- 4) Tiempo predefinido
- 5) Cocinar (presione el botón durante 2 segundos) / Recalentar
- 6) Ajuste de la hora
- 7) Ajuste por minuto
- 8) Ajuste del tiempo



LA BATERÍA DE LITIO

Este Hervidor inteligente cuenta con una batería de litio para que el reloj interno y cualquier ajuste preconfigurado no se vean afectados cuando se desconecte de la fuente de alimentación principal. La vida útil de esta batería es de unos tres años. Será necesario sustituirla cuando la pantalla LCD no muestre nada o sea difícil de leer.

La vida útil de la batería depende de los hábitos del usuario y el entorno de funcionamiento.

Para una batería de litio de repuesto, por favor contacte con el centro de servicio de la parte inferior:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 Múnich / Alemania

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49(0)8928857265
Correo electrónico: service@kemar.de

5. En solo unos cuantos pasos a la preparación perfecta.

Guía de consulta rápida

Cómo preparar los platillos.

Siga las instrucciones para preparar los platillos.

Siempre asegúrese de que los platos a preparar estén siempre frescos y sean de alta calidad.

Siempre asegúrese de que la carne, pescado, mariscos y aves, por ejemplo, haya estado almacenados a temperaturas debajo de 5°C antes de usar.

Antes de usar, las bolsas de vacío tienen que estar limpias y no usadas para evitar impurezas. Siempre prepare comidas sobre superficies de trabajo limpias solamente. Lave sus manos a fondo antes de la preparación.

Prepare los platillos en el tamaño correcto (espesor) y a la temperatura correcta.

FUNCIÓN Y TEMPORIZADOR

Función	Temporizador	Temporiza- dor precon- figurado	Comienzo de la cuenta atrás antes de completar la cocción
Arroz blanco	x	√	13 min
Arroz integral	x	√	13 min
Gachas	x	√	13 min
Vapor	√	√	Cuenta atrás directa
Sopa	√	√	
Tarta	√	x	

Cuando el Hervidor de arroz está en modo de reposo, no hay luz posterior en la pantalla LCD, pero se vuelve azul al pulsar cualquier botón de función.

AJUSTE DE LA HORA

1. Conecte la fuente de alimentación. Pulse y mantenga pulsado el botón HOUR (hora) durante 2 segundos hasta que el dígito de la hora de la pantalla LCD comience a parpadear. Suelte el botón HOUR tras oír un pitido.

2. Pulse el botón HOUR hasta ajustar la hora del día.

3. Pulse el botón MINS (minutos) hasta ajustar los minutos del día.
La hora establecida dejará de parpadear después de 5 segundos.

CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR PRECONFIGURADO

El Hervidor de arroz puede configurarse para comenzar a cocinar a cualquier hora preseleccionada del día. No se recomienda retrasar la cocción del arroz más de ocho horas, ya que podría detectarse un olor rancio. La preconfiguración no es posible en el modo Mantener caliente (Keep Warm).

1. Pulse MENU (menú) para seleccionar y luego pulse el botón PRESET TIMER (temporizador preconfigurado) hasta que se muestre la hora preconfigurada en la pantalla LCD. La luz indicadora del botón PRESET TIMER parpadeará.
2. Ajuste la hora de inicio utilizando los botones HOUR (hora) y MINS (minutos). La configuración por defecto es de intervalos de diez minutos. Pulse el botón COOKING hasta que el indicador muestre una luz fija y comenzará a funcionar.
3. Mientras que PRESET TIMER esté ajustado para las funciones de Vapor y Sopa, la pantalla LCD mostrará la hora preconfigurada antes de comenzar la función.
4. Pulse el botón TIMER (temporizador). La pantalla LCD mostrará 30 minutos para la función Vapor y 1:30 para Sopa, y se mantendrá durante 5 segundos. Luego se reanudará la hora preconfigurada.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PRECONFIGURADO

En la tabla siguiente se muestran los intervalos de tiempo entre el Temporizador preconfigurado y la hora actual para diversas funciones:

Menú	Ora
Arroz blanco	1 h 10 min o más
Arroz integral	1 h 10 min o más
Gachas	1 h 50 min o más
Cocer al vapor	Tiempo configurado con (+) 20 min adicionales
Sopa	Tiempo configurado

Nota: El Temporizador preconfigurado no es aplicable para la función Tarta.

CÓMO COCINAR ARROZ

Utilice lo siguiente solo como una GUÍA, ya que usted puede cambiar la cantidad de agua según su gusto personal:

Tipo:	Arroz blanco	1 taza de arroz	1 taza de agua
	Arroz glutinoso	1 taza de arroz	0,8 tazas de agua
	Arroz integral	1 taza de arroz	1,5 tazas de agua
	Gachas	1 taza de arroz	6 tazas de agua

1. Mida la cantidad de arroz necesaria con el vaso graduado suministrado.
2. Ponga el arroz lavado en la olla interior y agregue la cantidad adecuada de agua de acuerdo con la guía que se ofrece. Luego, seque la superficie exterior de la olla interior con un trapo limpio.
3. Cierre la tapa adecuadamente. Enchufe el cable a la toma de corriente. Conecte la alimentación eléctrica.
4. Pulse el botón MENU (menú) para seleccionar el tipo de arroz y el modo de cocinarlo. El indicador triangular de la pantalla LCD señalará su selección.
5. Pulse y mantenga pulsado el botón COOKING (cocinar) durante 2 segundos. El indicador COOK (cocinar) (rojo) se iluminará y su hervidor comenzará a cocinar.
6. Una vez el arroz esté cocinado, el Hervidor de arroz se cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). El indicador de KEEP WARM (verde) se iluminará.
7. Para lograr los mejores resultados en cuanto a sabor, se recomienda mantener el arroz caliente durante unos 15 minutos antes de abrir la tapa para servirlo.

CÓMO COCINAR GACHAS

1. La cantidad de agua que se debe añadir es de 6 tazas de agua por cada taza de arroz. Consulte la tabla:

Arroz	0,5 tazas	1 taza
Agua	3 tazas	6 tazas

2. Pulse el botón MENU (menú) hasta que el indicador triangular de la pantalla LCD señale el modo PORRIDGE (gachas).

3. Pulse y mantenga pulsado el botón COOKING (cocinar) durante unos dos segundos. Una vez se ilumine el indicador rojo, las gachas se empezarán a cocinar.

4. El indicador verde parpadeará una vez que se complete la cocción de las gachas. La función “porridge” (gachas) no cambiará al modo “Keep Warm” (mantener caliente) para prevenir que la parte del fondo de las gachas se vuelva espesa y pegajosa.

5. El tiempo de cocción de las gachas es de alrededor de 1 hora.

6. Para lograr el mejor resultado, deje estofar las gachas unos 15 minutos antes de servir las.

7. No añada agua más allá del nivel sugerido. Dañará el Hervidor inteligente.

CÓMO COCER SOPA

1. Pulse el botón MENU (menú) hasta que el indicador triangular de la pantalla LCD señale el modo SOUP (sopa).

2. El ajuste preconfigurado para la función de sopa es de 1:30 y puede ajustarse de una a cuatro horas.

3. Pulse y mantenga pulsado el botón COOKING (cocinar) durante dos segundos hasta que se encienda la luz. Comenzará la cocción y la pantalla LCD mostrará el tiempo de la cuenta atrás. Volverá al modo “Keep Warm” (mantener caliente) tras finalizar el tiempo de cocción.

4. Pulse el botón KEEP WARM/OFF (mantener caliente/desconectado) para desconectar la función de sopa.

CÓMO COCER ALIMENTOS AL VAPOR

1. Meta la olla interior en el Hervidor de arroz. Llénela con la cantidad adecuada de agua. Coloque la bandeja vaporizadora en la olla interior. Ponga la comida sobre la bandeja y cierre la tapa hasta que oiga un “clic”.

2. Pulse el botón MENU (menú) hasta que el indicador triangular señale STEAM (cocer al vapor) en la pantalla LCD.

3. El tiempo configurado por defecto para cocer alimentos al vapor es de 30 minutos y puede ajustarse desde 5 minutos hasta un máximo de 60 minutos.

4. Pulse y mantenga pulsado el botón COOKING (cocinar) durante dos segundos hasta que se encienda la luz. Comenzará la cocción y la pantalla LCD mostrará el tiempo restante.
5. Pulse el botón KEEP WARM/OFF (mantener caliente/desconectado) para desconectar la función de cocer al vapor o cambiar la configuración de tiempo.

CÓMO COCINAR UNA TARTA

1. Pulse el botón MENU (menú) hasta que el indicador triangular señale CAKE (tarta) en la pantalla LCD.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón COOKING (cocinar) durante dos segundos, el hervidor procederá a cocer la tarta automáticamente hasta que esté en su punto.
3. El tiempo configurado por defecto para cocer una tarta es de 45 minutos y puede reducirse hasta 15 minutos.
4. El tiempo configurado por defecto para cocer una tarta es de 45 minutos y le sugerimos que no utilice más de 125 g de harina pastelera en cada cocción.

RECALENTAR

Para recalentar arroz frío, primero suelte el arroz con la cuchara para arroz suministrada. Rocíe algo de agua sobre el arroz uniformemente.

1. Pulse el botón KEEP WARM (mantener caliente) hasta que se encienda el indicador verde.
2. Pulse el botón COOKING (cocinar), se encenderá la luz indicadora roja. La pantalla LCD muestra una cuenta atrás de 8 minutos.
3. La función REHEAT (recalentar) es SOLO para recalentar arroz cocido, no para platos, sopas, etc.
4. El timbre pitará 3 veces cuando se complete cualquier función seleccionada.

UTILICE SIEMPRE MANOPLAS/GUANTES DE HORNO CUANDO RETIRE LA TAPA O LAS CACEROLAS DESPUÉS O DURANTE LA COCCIÓN. .

ADVERTENCIA: NUNCA cocine carne, aves o marisco congelados; descongélelos SIEMPRE por completo primero. Tenga en cuenta que los alimentos descongelados se cocinarán más rápidamente que los alimentos frescos.

Notas sobre varios tiempos de cocción

Nota: Los tiempos de cocción se basan en sólo estimaciones.

Para encontrar a su gusto individual, por favor, experimentar con los tiempos. El tiempo de preparación depende siempre del tamaño y el grosor de la comida.

Recetas y más aplicaciones se pueden encontrar en nuestro sitio web www.kemar.de.

CÓDIGOS DE ERROR

- E1 – Circuito abierto, sensor inferior
- E2 – Cortocircuito, sensor inferior
- E3 – Circuito abierto, sensor de tapa superior
- E4 – Cortocircuito, sensor de tapa superior

Si aparece el código de error de la parte superior, por favor envíe el dispositivo a un servicio técnico autorizado para su reparación.

6. Cuidados y Limpieza

ANTES de comenzar a limpiar su Hervidor inteligente, asegúrese de que la alimentación eléctrica esté **DESCONECTADA**. ESPERE hasta que el dispositivo esté a temperatura ambiente antes de empezar a limpiar.

1. La olla interior, la cuchara para arroz, el cucharón sopero y la tapa deben limpiarse con agua ligeramente enjabonada, aclararse con agua limpia y luego secarse frotando con un trapo suave.
2. Por favor, limpie la superficie exterior del hervidor de arroz con un trapo húmedo después de cada cocción.
3. Retire cualquier grano de arroz o residuo de la superficie calentadora para asegurar que la olla interior mantenga un contacto adecuado con el termostato central.



Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado suficientemente después del uso.

Solo vierta el agua después que se haya enfriado lo suficiente para evitar escaldaduras.

Nunca sumerja el aparato en agua ya que se puede dañar.

La olla interior y la tapa no están aptas para el lavavajillas.

Antes de reusar las partes, séquelas suficientemente por favor.

Asegúrese que ningún líquido o arroz caiga en la bandeja de calentamiento.

La bandeja de calentamiento se debe mantener seca y limpia constantemente.

No use vinagre ya que puede dañar la olla interna y la bandeja de calentamiento.

Asegúrese que el separador de vapor esté colocado correctamente antes de encender el aparato.

ESPECIFICACIONES

N° de modelo	KMC-218
Fuente de alimentación	220-240V 50 Hz
Consumo energético (cocción)	1000 W
Peso (aprox)	3,2kg
Accesorios	Cable de alimentación, cuchara de servir, vaso medidor, colador
Longitud del cable	approx. 0,95 m

7. Servicio

Este modelo de la gama de KeMar se recomienda **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**. El uso para capacidad comercial extinguirá esta garantía.
Para obtener el servicio de mantenimiento, se aconseja contactar con el distribuidor en el que compró el producto. Si esto no fuese posible, contacte con el proveedor más cercano utilizando la página web www.kemar.de y siguiendo los enlaces SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Los productos KeMar están diseñados y fabricados con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.



Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos.
Por favor, deposite su viejo „equipo electrónico“ en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.
En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

Garantía del vendedor - Condiciones de la garantía

Estimado cliente,

Nuestros productos están sometidos a controles de calidad estrictos.

Si, a pesar de ello, un producto con nosotros no funciona correctamente, lo lamentamos profundamente y le pedimos contactar el servicio de atención al cliente indicado a continuación. Será un placer atenderle por teléfono a través del servicio de atención descrito anteriormente.

Además de la garantía legal, proveemos una garantía en todos los productos nosotros, de acuerdo a las condiciones mencionadas a continuación.

Esto no representa una limitante a sus derechos legales.

1) El período de garantía es de un año a partir de la fecha de compra. La garantía es válida en la Unión Europea y Suiza.

2) Durante el período de garantía, los dispositivos que muestren defectos debidos a materiales o manufactura deficientes, serán reparados o reemplazados a nuestro juicio. Los dispositivos o partes de dispositivos intercambiados son de nuestra propiedad. Los servicios de garantía no prolongan el período de garantía, ni generan un nuevo período de garantía.

3) Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después del descubrimiento del defecto, durante el período de garantía.

4) Con la finalidad de darle validez a una reclamación en el marco de la garantía, las etapas siguientes son necesarias: Contactar el servicio de atención al cliente por correo electrónico, fax o teléfono, para que le podamos enviar una etiqueta de envío en formato pdf.

Utilice esta etiqueta para enviar el dispositivo defectuoso, libre de coste, a la dirección de servicio indicada, incluyendo la tarjeta de garantía anexa, así como su justificante de compra original.

Si el defecto está cubierto por nuestros servicios de garantía, recibirá su dispositivo reparado o uno nuevo. Los gastos de envío de vuelta serán cubiertos por nosotros.

5) Las reclamaciones con garantía no son cubiertas en caso de daños debidos a:

- Uso abusivo o incorrecto
- Exposición a un riesgo ambiental (humedad, calor, sobre voltaje, polvo, etc.)
- Fallas derivadas al incumplimiento de las precauciones de seguridad aplicables al dispositivo
- Fallas derivadas del incumplimiento al manual de usuario
- Uso de fuerza (ej. golpe, patada, caídas)
- Interferencia de un servicio de reparación no autorizado por nosotros
- Intentos de reparación arbitrarios
- Envío en embalaje no apto para el transporte

6) Le proponemos igualmente un servicio de reparación de defectos o daños a los dispositivos que no están cubiertos por la garantía (o fuera de plazo), contra reembolso de los costes.

Favor de contactar el servicio de atención al cliente para una propuesta personalizada. En este caso, los gastos de envío quedarán a su cargo.

KeMar GmbH

Rohlfstr. 5
81929 München
Alemania

Tel.: +49 (0)89 28857266

Fax: +49 (0)89 28857265

E-mail: service@kemar.de

TARJETA DE GARANTÍA

En el caso de una reclamación en garantía, favor de contactar el servicio de atención al cliente aquí mencionado. Desprenda la tarjeta, rellénela de forma clara y legible y envíela de vuelta, adjunta al dispositivo defectuoso y al justificante de compra original, a la dirección siguiente:

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Dispositivo/ Nombre del artículo:

Fecha de compra:_____ (Justificante de compra incluido)

Descripción del defecto:

Nombre y Apellido:_____

Calle:_____ Código postal/ Localidad_____

Teléfono:_____ Fax:_____

Fecha:_____ Firma:_____

KeMar Ltda. no acepta responsabilidad por daños indirectos o consecuentes.
Los datos técnicos están sujetos a cambios sin aviso.



Premium Mikroprozessor-gesteuerter Multifunktionskocher

Micro-Computerized Premium multifunction cooker

Microprocesseur Cuiseur multifonction de haute qualité

Microprocessore Ottima macchina per cucinare multifunzione

Sistema microelectrónico estufa de funciones múltiples de primera calidad

KRC-140